

# PRIMOSIC

## Klin Platinum

Tipologia / Denominazione:  
DOC COLLIO

Vitigno:  
Sauvignon Blanc, (Tocai) Friulano,  
Chardonnay, Ribolla gialla



### VINEYARD

Zona di Produzione	Friuli Venezia Giulia, Doc Collio, vineyard Klin
Tipologia dei terreni	Marna - arenaria "Ponca", molto povera in sostanza organica
Produzione	6800 Kg/Ha
Densità impianto	4800 - 8000 plants/hectare (Guyot)

### VINIFICATION

Tecnica di produzione	Le uve raccolte manualmente in cassette, a piena maturazione, vengono diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto fiore viene separato dal mosto di pressa e passa nei caratelli di legno da 500-600 litri, dove inizia la fermentazione ad opera di lieviti indigeni. La fase di fermentazione tumultuosa dura circa 15-20 giorni e termina a fermentazione malo-lattica quasi completata. La temperatura nei piccoli fusti non supera i 26-28° C. Il vino viene travasato e alla massa viene aggiunta la parte di ribolla gialla. Seguono 12 mesi di maturazione in legno poi imbottigliato senza filtrazione sterile. Il vino rimane in affinamento in bottiglia per ulteriori 6 mesi.
-----------------------	---

### WINE

Descrizione Organolettica	Colore giallo dorato; all'olfatto si presenta complesso, elegantemente intenso di biancospino e frangipane, frutta esotica, spezie e macchia mediterranea. Al gusto ampio, con acidità bilanciata ed in armonia con le note tostate, fini ed intriganti. Racconta distintamente la sua unicità ed appartenenza.
Alcool	13.87% vol.
Acidità totale	6.90 g/l
Zuccheri	3.60 g/l



PRIMOSIC s.r.l.

Località Madonna d'Oslavia 3, 34170 - Oslavia - Gorizia, Italia | T +39 0481 53 51 53 | F +39 0481 53 67 05 | E info@primosic.com