

PRIMOSIC

Collio Rosso 2006 Metamorfosis

Denominazione:
DOC COLLIO

Vitigno:



VIGNETO

Zona di Produzione	Friuli Venezia Giulia, Doc Collio, Oslavia e San Floriano
Tipologia dei terreni	
Produzione	5800 Kg/Ha
Densità impianto	4800-6500 piante/ettaro (Guyot)

VINIFICAZIONE

Tecnica di produzione	L'uva raccolta manualmente viene diraspata e la vinaccia posta in fermentini di acciaio dove inizia la fermentazione con lieviti indigeni e prosegue a contatto con le bucce per 19 giorni. Durante tale periodo si eseguono frequenti rimontaggi a temperatura controllata di 24°. Al termine della fermentazione segue il travaso del mosto vino in recipienti di cemento dove svolge la malolattica. Il vino eleva successivamente in botticelle di rovere per 24 mesi, l'affinamento in bottiglia è di almeno 6 mesi.
-----------------------	---

VINO

Descrizione Organolettica	Di colore rosso-rubino, bouquet pieno e fragrante con tenue profumo di piccoli frutti rossi. Al gusto presenta un leggero sapore erbaceo, secco, sapido, che con l'invecchiamento si ingentilisce evolvendo in un unicum armonico molto gradevole e quasi vellutato con colore tendente al granato.
Alcool	14,00% vol.
Acidità totale	
Zuccheri	



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 primosic@primosic.com