

PRIMOSIC

Ribolla Gialla di Oslavia 2009

Denominazione:
DOC COLLIO

Vitigno:
100% Ribolla Gialla



VIGNETO

Zona di Produzione	Friuli Venezia Giulia, Doc Collio, Oslavia
Tipologia dei terreni	Marna – arenaria Ponca
Produzione	5500 Kg/Ha
Densità impianto	4500-5000 piante/ettaro (Guyot)

VINIFICAZIONE

Tecnica di produzione	Le uve surmature, raccolte manualmente in cassette, vengono diraspate e poste in tini aperti, dove inizia l'attività fermentativa ad opera lieviti indigeni e in assenza di solforosa, con frequenti follature. Il mosto resta a contatto delle bucce per 6 giorni senza controllo delle temperature. Successivamente il mosto vino viene separato dalle bucce e posto in caratelli da 500-600 litri a continuare la fermentazione. L'elevazione sulle fecce nobili dura 12 mesi durante i quali il vino compie quasi completamente la fermentazione malo-latica. Dopo l'imbottigliamento, che avviene senza filtrazione sterile, seguirà un affinamento in bottiglia di 6 mesi.
-----------------------	--

VINO

Descrizione Organolettica	Colore giallo dorato intenso. Caratteristico e asciutto, il profumo evoca i fiori d'acacia per fondersi nella scorza di chinotto in una sensazione di avvolgente mineralità. Il finale ricorda il nocciolo dell'albicocca e polpa di castagna.
Alcool	14,67% vol.
Acidità totale	5,40 g/l
Zuccheri	1,7 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 primosic@primosic.com