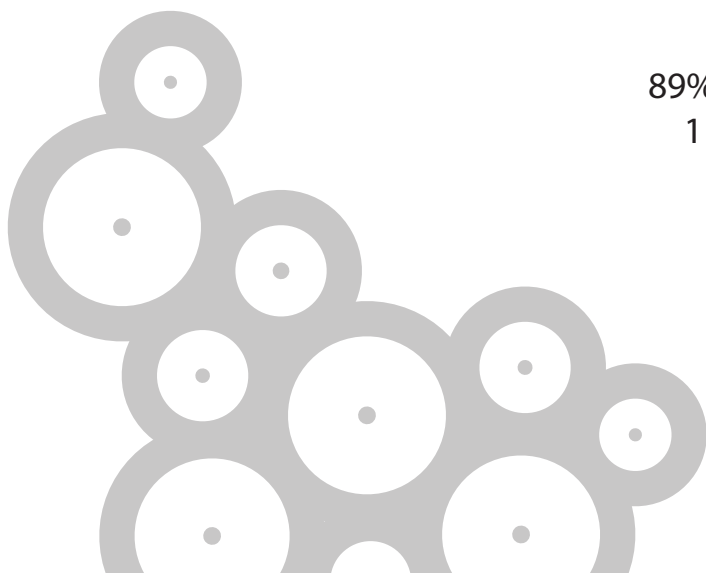


# PRIMOSIC

## Ribolla Noir

Vitigno:  
89% Ribolla Gialla  
11% Pinot Nero



### VINIFICAZIONE

#### Tecnica di produzione

Le uve Ribolla vengono dalla parte più alta dei vigneti esposti a nord est e sono state raccolte a mano in epoca di maturazione ottimale (metà ottobre) in un perfetto equilibrio tra alcol e acidità. Le uve del Pinot Noir vengono da un vigneto a nord, sulle sponde del rio Piumica, raccolte a mano verso metà settembre. Subito dopo la fermentazione viene creato il blend a trovare la giusta relazione tra i due vitigni dove il Pinot Noir conferisce una leggera tannicità integrandosi con la mineralità della ribolla in un corpo dalla fresca complessità.

La spumantizzazione avviene con il sistema Charmat lungo, per un periodo di 7 mesi. La base di Ribolla e Pinot Noir viene rifermentata a temperatura controllata molto bassa, atta a preservare la componente aromatica primaria del vino, con una pressione di 6,3 atmosfere.

### VINO

#### Descrizione Organolettica

Nella Ribollanoir troviamo i caratteri principali della Ribolla avvinati alla gentilezza aromatica del Pinot Noir. Il naso è fresco e citrino con note di nashi e tenui sentori floreali.

#### Temperatura di servizio

7°C

#### Alcool

12,50% vol.

#### Acidità totale

6,20 g/l

#### Zuccheri

3,00 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