

PRIMOSIC



Sauvignon 2013

Denominazione:
DOC COLLIO

Vitigno:
100% Sauvignon Blanc

VIGNETO

Zona di Produzione	Friuli Venezia Giulia, Doc Collio, Lucinico, San Floriano
Tipologia dei terreni	Marna – arenaria "Ponca"
Produzione	5800 Kg/Ha
Densità impianto	4200-5500 piante/ettaro (Guyot)

VINIFICAZIONE

Tecnica di produzione	Vinificazione tradizionale in bianco, con uva raccolta manualmente, pressatura soffice eseguita con pressa pneumatica dopo una breve macerazione a freddo a contatto con le bucce della durata di 24 ore, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18°C) in serbatoi di acciaio. Lunga permanenza sui lieviti.
-----------------------	--

VINO

Descrizione Organolettica	Colore giallo-paglierino, con sfumature verdognole. Aromatico, delicato, ricorda il peperone giallo, i fiori di sambuco e la pesca bianca di Venezia. Buona acidità, sapore asciutto, morbidamente elegante e dal finale persistente.
Alcool	13,03% vol.
Acidità totale	5,12 g/l
Zuccheri	2,50 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