



PRIMOSIC

RIBOLLA DI OSLAVIA 2019

Collio Goriziano DOC

Spécialité par lot

VIN NATURE
ET ORANGE

Région : Vénétie-Frioul-Julienne

Cépage : 100% Ribolla Gialla

Élaboration : De la fermentation spontanée à 4 semaines de macération sur les peaux dans des cuves ouvertes, ce vin représente le sommet et le point d'équilibre du travail de Primosic sur les "Skins". Le moût reste en contact avec les peaux pendant environ 4 semaines sans contrôle de température. Ensuite, le moût est séparé des peaux et placé dans des barriques de 600 L où il termine sa fermentation malo-lactique. Après la fin du séjour sur les lies fines, le vin est transféré dans de grandes barriques pour plus d'un an, selon le millésime. Après la mise en bouteille, qui se fait sans filtration stérile, le vin est vieilli en bouteille jusqu'à ce que l'équilibre peau-vin soit atteint.

Dégustation : Couleur ambrée intense. Sec, le parfum évoque l'abricot, le thé vert, le zeste d'orange amère, la mandarine confite et les fruits secs. En bouche, on retrouve des arômes de noyau d'abricot et de pulpe de châtaigne, avec une sensation minérale omniprésente et une finale persistante.

Accords : Poissons frits, légumes en tempura; poissons à chair grasse comme le saumon, le thon, et les poissons de lac; différents types de viandes, comme le canard et l'agneau; cuisine asiatique épicée; fromages affinés.



Taux d'alcool : 14%/Vol.

Code : 14716333

Prix : 57.25\$

Prix Licenciés : 49.65\$

UVC :6



5 Grappoli di BIBENDA

