



Primosic, Oslavia (Frioul)

## Sauvignon Blanc Collio DOC

<b>Millésime</b>	2025
<b>Viticulteur</b>	Primosic
<b>Région</b>	Frioul
<b>Degré</b>	13% vol.
<b>Cépages</b>	100% Sauvignon Blanc

### Vinification

La récolte a lieu pendant les 15 premiers jours de septembre. Après la récolte manuelle soignée et le pressage doux, les raisins subissent une macération à froid pendant 24 heures. La fermentation a ensuite lieu à 18°C dans des cuves en acier inoxydable.

### Notre note de dégustation

Robe décente jaune paille aux reflets verts. Au nez très harmonieux, doux, exhalant des notes de fleurs de sureau et de pêches blanches. Fruité raffiné au palais, élégant, frais, d'une grande typicité. Finale tendre et persistante.

### Primosic

La famille Primosic est l'image par excellence du domaine viticole familial. Les vignobles se trouvent sur les collines du village d'Oslavia, au pied des Alpes juliennes, au coeur de la région viticole de Collio. Le père, Silvan Primosic, adepte de rendements réduits, soigne les raisins méticuleusement dans les vignes. Ses fils, Marko et Boris, vinifient la récolte avec conscience; la typicité est leur priorité absolue. Les plus belles vignes d'Oslavia portent de tout temps le nom de Gmajne. Les Primosic sont fiers d'y posséder un grand domaine.



### Convient avec

