

Primosic, Oslavia (Friaul)

# Sauvignon Blanc Collio DOC



Jahrgang	2017
Produzent	Primosic
Region	Friaul
Alkoholgehalt	13.5% vol.
Rebsorten	100% Sauvignon Blanc

## Vinifikation

Die Ernte erfolgt während der ersten 15 Tage des Monats September. Nach der sorgfältigen Handlese und der sanften Pressung werden die Trauben für 24 Stunden einer Kaltmazeration unterzogen. Danach erfolgt die Fermentation bei 18 °C im Edeltank.

## Unsere Degustationsnotiz

Dezente strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase sehr aromatisch, zart und mit Duftnoten von Holunderblüten und weissem Pfirsich. Am Gaumen feinfruchtig, elegant, frisch und mit einer grossen Sortentypizität. Weich und langanhaltend im Abgang.

## Passend zu



## Primosic



Die Familie Primosic betreibt ein Familienweingut wie es im Buche steht. Die Weinberge liegen auf den Hügeln des Dorfes Oslavia, am Fusse der Julischen Alpen, mitten im Anbauggebiet Collio. Vater Silvan Primosic pflegt im Rebberg akribisch die Trauben. Strenge Ertragsreduktion ist ihm kein Fremdwort. Seine Söhne Marko und Boris keltern die Ernte gewissenhaft; Sortentypizität geht ihnen über alles. Die schönsten Rebberge von Oslavia tragen von alters her den Namen Gmajne. Die Familie Primosic ist stolz, hier einen grossen Besitz zu haben.