

Primosic

# RIBOLLA GIALLA LOWNAT

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Venezia Giulia

**Zona produttiva** Oslavia (GO), Friuli Venezia-Giulia

**Vitigno** 100% Ribolla Gialla

**Tipologia del terreno** Terreno ghiaioso-calcareo composto da ciotolo.

**Sistema di allevamento** Archetto singolo (Guyot modificato).

**Vinificazione** La gradazione alcolica più bassa è espressione naturale della varietà: la Ribolla Gialla ha gradazione alcoliche più alte solo se posta in sofferenza. Vinificazione tradizionale in bianco, pressatura soffice con pressa pneumatica, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni (18°C) in serbatoi di acciaio, senza malolattica.

## NOTE ORGANOLETTICHE

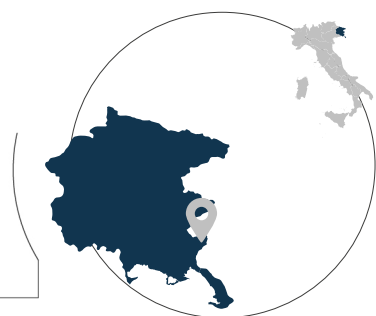
**Colore** Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

**Profumo** Al naso emergono ricordi di mela e fiori bianchi.

**Sapore** Al palato è caratteristico, asciutto e citrino, con una piacevole acidità agrumata e minerale.

**Abbinamenti** Ideale da abbinare a un crudo di pesce. Ottimo con tutti gli antipasti di pesce e primi piatti delicati.

**Temperatura di servizio** 8/10° C



OSLAVIA / FRIULI VENEZIA-GIULIA

PRIMOSIC

 ANNO DI FONDAZIONE | 1956

 ENOLOGO | MARKO PRIMOSIC  
Direzione tecnica BORIS PRIMOSIC

 VITIGNI | RIBOLLA GIALLA, FRIULANO,  
MALVASIA, CHARDONNAY, SAUVIGNON  
BLANC, PINOT GRIGIO, MERLOT, REFOSCO

