



Primosic, Oslavia (Frioul)

Ribolla Gialla Riserva Orange DOC

Millésime	2019
Viticulteur	Primosic
Région	Frioul
Degré	13.5% vol.
Cépages	100% Ribolla Gialla

Vinification

Le raisin, surmûri et vendangé à la main, est égrappé et déposé dans des cuves ouvertes. La fermentation s'y effectue grâce aux levures indigènes, sans ajout de dioxyde de soufre avec flétrissement fréquent. Le moût reste 6 jours avec le marc à température libre. Le moût est ensuite retiré du marc et versé dans des fûts de 500 - 600 litres, où il continue sa fermentation. L'élevage en fût dure 12 mois; c'est durant cette phase que la fermentation malolactique a lieu. Après la mise en bouteille sans filtration stérilisante, le vin y vieillit 6 mois.

Notre note de dégustation

Robe ambrée. L'arôme sec et caractéristique rappelle les fleurs d'acacia mélangées au zeste de chinotto, qui donnent une impression de minéralité enveloppante. En bouche, tout aussi complexe et intense. Un vin minéral frais, particulièrement gouleyant, délicieux et aux tannins légèrement prononcés. En fin de bouche, notes d'abricot et de châtaigne.

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

