



Primosic, Oslavia (Friaul)

Ribolla Gialla Riserva Orange DOC

Jahrgang	2019
Produzent	Primosic
Region	Friaul
Alkoholgehalt	13.5% vol.
Traubensorten	100% Ribolla Gialla

Vinifikation

Die überreifen Weintrauben, die per Hand geerntet werden, werden abgebeert und in geöffnete Bottiche gelegt. Dort beginnt die Gärung dank autochthoner Hefen und ohne Schwefeldioxid mit häufigen Welken. Der Most bleibt 6 Tage lang mit dem Trester bei unkontrollierter Temperatur. Danach wird der Most vom Trester entfernt und in Fässer zwischen 500 - 600 Liter gefüllt, wo er weitergärt. Der Ausbau im Holz dauert 12 Monate; in dieser Phase findet auch die malolaktische Gärung statt. Nach der Abfüllung ohne sterile Filtrierung verfeinert sich der Wein 6 Monate lang in der Flasche.

Unsere Degustationsnotiz

Bernsteinfarbe. Der charakteristische und trockene Duft erinnert an Akazienblüten, die sich mit der Chinotto-Schale in einem Gefühl umhüllender Mineralität vermischen. Am Gaumen ebenso komplex und intensiv. Es ist ein frischer, mineralischer Wein mit einer ausgeprägten Saftigkeit, lecker und leicht tanninhaltig. Der Abgang erinnert an Aprikosen und Kastanien.

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 Anbaugebiet 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.



Passend zu

