

# PriMo 2022



VINO BIANCO FERMO, MACERATO SULLE BUCCE PER CIRCA 100 ORE E SUCCESSIVAMENTE FERMENTATO SULLE STESSE. DOPO LA CHIARIFICA A FREDDO È STATO AFFINATO IN BARRIQUE DI ROVERE PER CIRCA SEI MESI, POI HAI RIPOSATO PER ALTRI DUE MESI IN ACCIAIO E, SUCCESSIVAMENTE, E' STATO MESSO IN BOTTIGLIA.

**PROFUMO:** SENTORI DI MELA COTOGNA, NOTE MIELOSE DI FIORI DI ACACIA, CREMA PASTICCERA, CON LEGGERE NOTE AGRUMATE FUSE A SENSAZIONI DI PESCA A PASTA BIANCA.

**GUSTO:** OTTIMA SAPIDITÀ MINERALE, CON NOTE DI MANDORLATO, PESCA E CREMA PASTICCERA CHE AVVOLGONO IL PALATO. ALCOL EQUILIBRATO CON LEGGERE NOTE SPEZIATE.

**MODALITÀ DI SERVIZIO:** STAPPARE LA BOTTIGLIA CIRCA 10 MINUTI PRIMA, POI VERSARE IN BICCHIERI CLASSICI A TULIPANO.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°C ÷ 12°C.

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEL VIGNETO:** FORNI DI SOTTO (UD) A 865 M. DI ALTITUDINE.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** ALBERELLO MODIFICATO.

**VITIGNO:** SOLARIS 100%.

**GRADO ALCOLOCO:** ALC. 13,0% VOL..

**DURATA STIMATA DEL VINO:** 8 -10 ANNI.

**TAPPO UTILIZZATO:** SUGHERO MONOPEZZO DI PRIMA QUALITÀ.

**AZIENDA AGRICOLA ROBERTO BALDOVIN DI ROBERTO BALDOVIN**

LOC. DROGNE SNC - 33020 FORNI DI SOTTO (UD)

WWW.ROBERTOBALDOVIN.IT - EMAIL: ROBERTO@ROBERTOBALDOVIN.IT - TEL. 334.1239761