ROBERTO BALDOVIN

PriMo

AmarCi

VINO BIANCO

Dal latino Primum, Primo e Mons, Montagna
Primo vino di montagna

Acronimo che indica il primo vino prodotto nelle montagne friulane: dapprima, dal 2018, in fase di sperimentazione e, successivamente, dal 2023, ufficialmente in commercio. Essendo il mio primo vino prodotto, è un vino che va "amato" in ogni sua forma, cercando di migliorarlo anno dopo anno, come un grande amore che scoppia, cresce e si trasforma, sempre in meglio.

PROFILO SENSORIALE
Alla vista appare brillante, lucente e trasparente, il tutto accompagnato da una tonalità giallo paglierino, seguita da note con sfumature leggermente ambrate. All'olfatto è piacevolissimo, con gradevoli sensazioni fresche, pronunciato e con avvolgente persistenza. Complesso, dove l'alcol esalta la mela cotogna, le note mielose di fiori di acacia e di crema pasticcera, con leggere note agrumate fuse a sensazioni di succo di pesca a pasta bianca.

In bocca ha un ingresso molto fresco, con ottima sapidità minerale, che avvolge il palato di valide note franche che ricordano il mandorlato, pesca e crema pasticcera. L'alcol equilibrato è fuso con sensazioni di leggere note speziate. Complessa ed elegante la persistenza, di ottimo corpo, che porta il pensiero ad avvicinarsi ad un vino di grande carattere. Nel complesso questo vino bianco ha tutte le caratteristiche di un ottimo vino rosso, strutturato, integro e di sicura costanza qualitativa negli anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	13°
BICCHIERE	Tulipano
VITIGNI	100% Solaris
TERRENO	Limo argilloso a tessitura franca
ESPOSIZIONE	Est – ovest
ALTITUDINE	865 m s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Alberello modificato
VENDEMMIA	Fine settembre – prima decade di ottobre
VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO	Affinamento in Barrique di rovere americano per sette mesi



ABBINAMENTI
Accompagna con eleganza formaggi stagionati, carni bianche e pesce.
I profumi decisi ed il sapore intenso rendono questo vino un compagno ideale anche come aperitivo.

@robertobaldovin

WWW.ROBERTOBALDOVIN.IT

Azienda Agricola Roberto Baldovin
di Roberto Baldovin
Loc. Drogne SNC
33020 Forni di Sotto (UD)

e-mail: roberto@robertobaldovin.it
phone: +39.334.1239761

account Skype: roberto.baldovin
account telegram: ArtEmis_bianco