

Alessio KOMJANC

RISCOPRIAMO I VERI VALORI.



BRATJE®

Classificazione : Vino bianco DOC COLLIO

Comune Di Produzione : San Floriano del Collio (GO)

Composizione Del Suolo : marne ed arenarie

Resa Uva : 6000 kg / ha

Densità impianto : 4000 piante / ha

Anno impianto : 2000 - 2005 - 2000 - 1999

Da uve : Ribolla Gialla, Friulano, Pinot Bianco e Sauvignon.

Epoca vendemmia : Prima, seconda e terza decade di settembre

Vendemmia : manuale

Tecnica di vinificazione :

Spremitura soffice in pressa pneumatica, vinificazione tradizionale in bianco con fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Solo il Pinot Bianco è stato affinato in legno per 12 mesi.

Vino :

al naso è fruttato con ricordi di fiori di campo e un finale leggermente vanigliato. In bocca è fresco e complesso. Ha un colore giallo lievemente dorato.

Gradazione alcolica :

14% VOL

Abbinamenti gastronomici :

primi piatti importanti

Temperatura di servizio :

10 -12°C.
