

Alessio Komjanc

	Alexius Ribolla Gialla
KLASSIFIZIERUNG	Spumante Brut
PRODUKTIONSORT	San Floriano del C. (GO)
BODENBESCHAFFENHEIT	Mergel und Sandstein
TRAUBENPRODUKTION	6000 kg / ha
PFLANZENZAHL	4000 Pflanzen / ha
ANBAUJAHR	2000 -2011
TRAUBE	Ribolla Gialla
WEINLESE PERIODE	Ende September
WEINLESETECHNIK	manuell

VINIFIKATIONSTECHNIK: Die Trauben werden in einer pneumatischen Presse gepresst und dann erfolgt die Gärung des Mostes im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Die Lagerung in Autoklave dauert von 5 bis 9 Monaten.

WEIN: Strohgelbe Farbe mit feiner Perlage. Das Aroma ist frisch. Am Gaumen ist er angenehm lebhaft und harmonisch.

ALKOHOLGEHALT 12% VOL

GASTRONOMISCHE WEINPAARUNG: Als Aperitif und zu Erstfischgerichten.

SERVICE TEMPERATUR: 12° C.