

## BRATJE® - COLLIO BIANCO

KLASSIFIZIERUNG	DOC COLLIO
HERKUNFTSBEZEICHNUNG	San Floriano del Collio (GO)
BODENBESCHAFFENHEIT	Mergel und Sandstein
TRAUBENPRODUKTION	6000 kg / ha
PFLANZENZAHL	4000 Pflanze / ha
ANBAUJAHR	2000, 2005, 2000, 1999
TRAUBE	Ribolla Gialla, Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon
WEINLESE PERIODE	erste, zweite und dritte Dekade Septembers
WEINLESE:	manuell

VINIFIKATIONSTECHNIK: Die Trauben werden in einer pneumatischen Presse gepresst. Dann folgt die Gärung des Mostes im edelstahlernen Tank bei kontrollierter Temperatur. Nur Pinot Bianco wird im Holz aufgebaut.

WEIN: Leichtgoldene Farbe. An der Nase ist fruchtig und erinnert an Wildblumen. Vanille in der Finale. Am Gaumen ist er frisch und voll.

ALKOHOLGEHALT: 14% VOL

GASTRONOMISCHE WEINPAARUNG: wichtige erste Gänge.

SERVICETEMPERATUR: 10-12°C.