

# Alessio Komjanc

## CABERNET FRANC

KLASSIFIZIERUNG	DOC roter Wein
HERKUNFTSBEZEICHNUNG	COLLIO
PRODUKTIONSORT	San Floriano del Collio (GO)
BODENBESCHAFFENHEIT	Mergel und Sandstein
TRAUBENPRODUKTION	6000 kg / ha
PFLANZENZAHL	4000 Pflanzen / ha
ANBAUJAHR	1993 - 2002
TRAUBE	Cabernet Franc
WEINLESE PERIODE	Anfang Oktober
WEINLESETECHNIK	manuell

VINIFIKATIONSTECHNIK: Dem Mahlvorgang folgt die Mazeration mit täglichem Umpumpen des Mostes. Nach der Gärung wird der Wein gekeltert.

WEIN: Rubinroter Wein mit violetten Reflexen. Das intensive Aroma ist grasig und fruchtig. Am Gaumen ist er voll und samtig.

ALKOHOLGEHALT 13%

GASTRONOMISCHE WEINPAARUNG: Zu gegrilltem Fleisch. In der friulanischen Küche wird er häufig zu gekochtem Salami, zu Hase und zum Wildschwein getrunken.

SERVICETEMPERATUR: 18° C.