

Alessio Komjanc

CHARDONNAY

KLASSIFIZIERUNG	DOC Weißwein
HERKUNFTSBEZEICHNUNG	COLLIO
PRODUKTIONSORT	San Floriano del Collio (GO)
BODENBESCHAFFENHEIT	Mergel und Sandstein
TRAUBENPRODUKTION	6000 kg / ha
PFLANZENZAHL	4000 Pflanzen / ha
ANBAUJAHR	1993 / 2003
TRAUBE	Chardonnay
WEINLESE PERIODE	erste Dekade Septembers
WEINLESETECHNIK	manuell

VINIFIKATIONSTECHNIK: Die Trauben werden in einer pneumatischen Presse gepresst und dann folgt die Gärung des Mostes im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur.

WEIN: Feiner und eleganter Wein mit an Akazienblüten erinnernden Aromen.

ALKOHOLGEHALT 13,5°

Gastronomische Weinpaarung: Mit Vorspeisen und Fisch.
In der friulanischen Küche: mit Kräuter- oder Wildspargelrisotto und mit Krebs und gekochten Kartoffeln.

Servicetemperatur: 10-12°C