

# Alessio Komjanc

## FRIULANO

KLASSIFIZIERUNG	DOC Weißwein
HERKUNFTSBEZEICHNUNG	COLLIO
PRODUKTIONSORT	San Floriano del Collio (GO)
BODENBESCHAFFENHEIT	Mergel und Sandstein
TRAUBENPRODUKTION	6000 kg / ha
PFLANZENZAHL	4000 Pflanzen / ha
ANBAUJAHR	2005 - 2014
TRAUBE	Friulano
WEINLESE PERIODE	in der zweiten 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: Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen und ein blumiges Aroma. Am Gaumen ist er strukturiert, langhaltend, samt und voll.

ALKOHOLGEHALT 14°

GASTRONOMISCHE WEINPAARUNG: Als Aperitif. Ausgezeichnet zu Rohschinken, Montasio Käse und Fischgerichten.

SERVICETEMPERATUR : 12° C.