

Alessio Komjanc

MERLOT DEDICA

KLASSIFIZIERUNG	DOC roter Wein
HERKUNFTSBEZEICHNUNG	COLLIO
PRODUKTIONSORT	San Floriano del Collio (GO)
BODENBESCHAFFENHEIT	Mergel und Sandstein
TRAUBENPRODUKTION	5000 kg / ha
PFLANZENZAHL	4400 Pflanze / ha
ANBAUJAHR	1999 - 2000
TRAUBE	Merlot
WEINLESE PERIODE	Ende September
WEINLESETECHNIK	manuell

VINIFIKATIONSTECHNIK: Dem Mahlvorgang folgt die Mazeration mit täglichem Umpumpen des Mostes. Nach der Gärung wird der Wein gekeltert und 20 Monaten im Holzfass aufgebaut.

WEIN: An der Nase erkennt man intensive und typische Noten von Waldfrüchten. Körpervoll, langhaltend und strukturiert.

ALKOHOLGEHALT 15%

GASTRONOMISCHE WEINPAARUNG: Zu genussreichen ersten Gängen, Fleisch und Wildgerichten.
In der friulanischen Küche wird gut zu lang gereiften Käsen.

SERVICETEMPERATUR: 18 - 20°C