

# Alessio Komjanc

## MERLOT

KLASSIFIZIERUNG	DOC roter Wein
HERKUNFTSBEZEICHNUNG	COLLIO
PRODUKTIONSORT	San Floriano del Collio (GO)
BODENBESCHAFFENHEIT	Mergel und Sandstein
TRAUBENPRODUKTION	6000 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.

WEIN: Rubinroter Wein mit charakteristischem Aroma an reife Kirschen und Waldbeeren erinnernd. Am Gaumen ist er voll, langhaltend und strukturiert.

ALKOHOLGEHALT 14%

GASTRONOMISCHE WEINPAARUNG: Zu genußreichen ersten Gängen, Fleisch und Wildgerichten.

In der friulanischen Küche wird gut zu gereiften Käsen und zu Frico mit Zwiebeln.

SERVICETEMPERATUR: 18 – 20°C