

Alessio Komjanc

PICOLIT

KLASSIFIZIERUNG	DOC Weißwein
HERKUNFTSBEZEICHNUNG	COLLIO
PRODUKTIONSORT	San Floriano del Collio (GO)
BODENBESCHAFFENHEIT	Mergel und Sandstein
TRAUBENPRODUKTION	4000 kg / ha
PFLANZENZAHL	3500 Pflanzen / ha
ANBAUJAHR	1993
TRAUBE	Picolit
WEINLESE PERIODE	Mitte September
WEINLESETECHNIK	manuell

VINIFIKATIONSTECHNIK: Die Traube wird Mitte September gelesen und in Kisten getrocknet. Erst dann wird sie gepresst und untergeht die normale Vinifikation für den Weißwein. Die Gärung erfolgt am Anfang im Edelstahltank und dann im Holzfass.

WEIN: Intensiv goldgelber Weißwein dank der angetrockneten Trauben. Das Intensive und angenehme Bouquet erinnert an Feldblumen und Akazienhonig. Am Gaumen ist er süß, samtig und harmonisch.

ALKOHOLGEHALT 11,5

GASTRONOMISCHE WEINPAARUNG: Aufgrund seiner Eigenschaften eignet sich der Picolit als Meditationswein. Er wird aber auch zu Käsegerichten getrunken.

SERVICE TEMPERATUR: 12° C.