

Alessio Komjanc

PINOT GRIGIO

KLASSIFIZIERUNG	DOC Weißwein
HERKUNFTSBEZEICHNUNG	COLLIO
PRODUKTIONSORT	San Floriano del Collio (GO)
BODENBESCHAFFENHEIT	Mergel und Sandstein
TRAUBENPRODUKTION	7000 kg / ha
PFLANZENZAHL	4000 Pflanzen / ha
ANBAUJAHR	2000
TRAUBE	Pinot Bianco
WEINLESE PERIODE	Mitte September
WEINLESETECHNIK	manuell

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

WEIN: Strohgelbe Farbe. Das Aroma ist typisch und fruchtig. Am Gaumen ist er sehr strukturiert.

ALKOHOLGEHALT 14%

GASTRONOMISCHE WEINPAARUNG: Besonders geeignet für Suppen und Risottos mit Fleischsauce.

SERVICETEMPERATUR: 10-12°
Service Temperatur : 12° C.