

# Alessio Komjanc

## PINOT GRIGIO

KLASSIFIZIERUNG	DOC Weißwein
HERKUNFTSBEZEICHNUNG	COLLIO
PRODUKTIONSORT	San Floriano del Collio (GO)
BODENBESCHAFFENHEIT	Mergel und Sandstein
TRAUBENPRODUKTION	6000 kg / ha
PFLANZENZAHL	4400 Pflanzen / ha
ANBAUJAHR	1993 - 2003
TRAUBE	Pinot Grigio
WEINLESE PERIODE	Ende August oder Anfang September
WEINLESETECHNIK	manuell

VINIFIKATIONSTECHNIK: Die Trauben werden in einer pneumatischen Presse gepresst und dann folgt die Gärung des Mostes im Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur.

WEIN: Strohgelbe Farbe mit leicht kupfernen Reflexen. Das Aroma ist typisch und ziemlich fruchtig. Am Gaumen ist er sehr strukturiert.

ALKOHOLGEHALT 14%

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

In der friulanischen Küche wird zu Kürbissgnocchi, zu Spargeln mit Eiern und zu Kräuterrisottos getrunken.

SERVICETEMPERATUR: 10-12 °C

Service Temperatur: 12° C.