

Alessio Komjanc

KLASSIFIZIERUNG	RIBOLLA GIALLA DOC Weißwein
HERKUNFTSBEZEICHNUNG	COLLIO
PRODUKTIONSORT	San Floriano del Collio (GO)
BODENBESCHAFFENHEIT	Mergel und Sandstein
TRAUBENPRODUKTION	6000 kg / ha
PFLANZENZAHL	4000 Pflanzen / ha
ANBAUJAHR	2000 -2011
TRAUBE	Ribolla Gialla
WEINLESE PERIODE	Ende September
WEINLESETECHNIK	manuell

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

WEIN: Strohgelbe Farbe mit hellgrünen Reflexen. Das frische Aroma erinnert an milden Zitrusfrüchten und Wildblumen. Am Gaumen ist er angenehm lebhaft und harmonisch mit Zitrusfrüchte Noten.

ALKOHOLGEHALT 13°

GASTRONOMISCHE WEINPPARUNG: Besonders geeignet mit Vorspeisen (Cremen und Suppen) und mit Fischgerichten.

SERVICE TEMPERATUR: 12° C.