

# Alessio Komjanc

## SAUVIGNON

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	Sauvignon
WEINLESE PERIODE	Ende August oder Anfang September
WEINLESETECHNIK	manuell

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

WEIN: Strohgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Typisches und fruchtiges Aroma, an Tomatenblättern, Holunderblüten und Pfirsich erinnernd. Am Gaumen ist er trocken, sehr aromatisch und sehr strukturiert.

ALKOHOLGEHALT 14°

GASTRONOMISCHE WEINPAARUNG: Besonders geeignet für Vorspeisen, reichhaltige und würzige Gerichten. In der friulanischen Küche wird besonders mit Spargelspeisen und Lagunenfische vorgeschlagen.

SERVICETEMPERATUR : 12° C.