

Alessio Komjanc

SCHEMA TECNICA

Pinot nero - Dedicata

CLASSIFICAZIONE

Vino rosso DOC COLLIO

COMUNE DI PRODUZIONE

San Floriano del Collio (GO)

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

marne ed arenarie

RESA UVA

6000 kg / ha

DENSITÀ IMPIANTO

4400 piante / ha

ANNO IMPIANTO

1999

DA UVE

Pinot nero

EPOCA VENDEMMIA

Ultima decade di agosto/Prima di settembre

VENDEMMIA

manuale

TECNICA DI VINIFICAZIONE: alla pigia-dirasptaura segue una macerazione con rimontaggio in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata; quindi si procede alla svinatura cui segue un affinamento di due anni in tonneaux.

VINO: vino di colore rosso rubino granato. Al naso si presenta fine ed elegante. Al palato ricorda la frutta a bacca rossa con sentori di lamponi e prugna. Si evidenziano note balsamiche e una notevole morbidezza dei tannini.

GRADAZIONE ALCOLICA 14,5°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: adatto all'abbinamento con: primi piatti con sughi di carne e secondi di carne bianca. Ottimo con il piatto locale di gnocchi alla marmellata di ciliegie.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C