

# Alessio KOMJANC

RISCOPRIAMO I VERI VALORI.



## FRIULANO

---

**Classificazione :** Vino bianco 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 :** 2005 - 2014

**Da uve :** Friulano

**Epoca vendemmia :** Seconda Decade Settembre

**Vendemmia :** manuale

### **Tecnica di vinificazione :**

Spremitura soffice in pressa pneumatica, vinificazione tradizionale in bianco con fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

---

### **Vino :**

Ha un colore giallo paglierino con riflessi verdi e un aroma floreale di glicine. Il sapore, ben strutturato, persistente, morbido, è pieno e ricorda la mandorla.

### **Gradazione alcolica :**

12,5 - 13,5% VOL

### **Abbinamenti gastronomici :**

Vino da aperitivo, ottimo se abbinato al prosciutto crudo, formaggio "latteria" fresco e ai piatti di pesce.

---

### **Temperatura di servizio :**

10-12°C.

---