KOMJANC ALESSIO

CHARDONNAY DEDICA

VINO BIANCO DOC COLLIO
SAN FLORIANO DEL COLLIO (GO)

COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Marne ed arenarie
RESA UVA
6000 kg/ha
DENSITÀ IMPIANTO
4000 piante/ha
ANNO IMPIANTO
1993 - 2003
DA UVE
Chardonnay
PERIODO DI VENDEMMIA
Seconda decade di Settembre
VENDEMMIA
Manuale

TECNICA VINIFICAZIONE
Spremitura soffice in pressa pneumatica, vinificazione tradizionale in bianco a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Da metà fermentazione viene travasato in tonneaux per circa 12 mesi.

VINO
Fine ed elegante con profumi ed aromi che ricordano la frutta a pasta gialla.

GRADAZIONE ALCOLICA
15% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10 - 12°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Adatto ad antipasti e a piatti a base di pesce. Nella cucina locale viene abbinato a risotti alle erbe e con asparagi selvatici, insalate di granchio con patate lesse e prezzemolo.

ALESSIO KOMJANC E FIGLI - LOC. GIASBANA N. 35 – 34070 S. FLORIANO DEL COLLIO (GO) - TEL +39 0481 391228 - WWW.KOMJANCALESSIO.COM - INFO@KOMJANCALESSIO.COM