KOMJANC ALESSIO

SAUVIGNON

VINO BIANCO DOC COLLIO
SAN FLORIANO DEL COLLIO (GO)

COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Marne ed arenarie

RESA UVA
6000 kg/ha

DENSITÀ IMPIANTO
4400 piante/ha

ANNO IMPIANTO
1993 - 2003

DA UVE
Sauvignon

PERIODO DI VENDEMMIA
Prima decade di Settembre

VENDEMMIA
Manuale

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

VINO
Ha un colore giallo paglierino con riflessi leggermente verdognoli. Profumo caratteristico e fruttato, ricorda la foglia di pomodoro, il fiore di sambuco e la pesca. Al palato si rivela asciutto con note agrumate, grande espressione aromatica e di notevole struttura.

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5 - 14% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10 - 12°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Si abbina a risotti di primizie, primi piatti sostanziosi, elaborati e speziati. Nella cucina regionale trova un ottimo abbinamento sopratutto con piatti a base di asparago bianco e con il pesce di laguna.

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