



Alessio
KOMJANC
RISCOPRIAMO I VERI VALORI.

SAUVIGNON

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 :
1993 / 2003

DA UVE :
Sauvignon

EPOCA VENDEMMIA :
prima 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 paglierino con riflessi leggermente verdognoli. Profumo caratteristico e fruttato, ricorda l'afoglia 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 :
12,5 - 13,5% VOL

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO :
10-12°C.



Alessio
KOMJANC
RISCOPRIAMO I VERI VALORI.

Società Agricola Alessio Komjanc e figli ss - San Floriano del Collio - Italia
tel. e fax. +39 0481 391228
www.komjancalessio.com - www.fb/Vini-Komjanc-Alessio