



dino turco

Cabernet Franc

Denominazione: DOP Cabernet Franc

Varietà delle uve: Cabernet Franc 100%

Vigneti: Condotti a livello familiare a Dolegna del Collio, dove si estendono su terreni di tipo alluvionale ad un'altitudine di 100 m s.l.m. circa

Sistema di allevamento: Doppio capovolto

Vendemmia: A mano, seconda metà di settembre

Vinificazione: Breve macerazione prefermentativa a freddo. Fermentazione della durata di 8-10 giorni a temperatura controllata (24-26°C) in cui si alternano continui rimescolamenti delle vinacce. Svinatura, pressatura delle vinacce e travaso in botti di cemento.

Maturazione ed Affinamento: affinamento sui lieviti per un periodo di 10 mesi, quindi imbottigliamento

Note sensoriali: Colore rosso rubino nutrito, abbastanza carico, con leggere orlature violacee che con l'invecchiamento tendono al granato. Profumo spiccato, erbaceo nel vino giovane, molto gradevole. Di sapore asciutto, di corpo robusto, pieno e generoso.

Abbinamenti: è fra i migliori vini d'arrostito, indicato in particolare con selvaggina e cacciagione, con piatti di carne robusti, con formaggi a pasta dura ed invecchiati.

Temperatura di servizio: 18-20 °C



Azienda Agricola Dino Turco
www.dinoturco.com, info@dinoturco.com
Tel +39 0481 639 976 - 333 866 9161 - 334 276 3509

