

Dino Turco

CABERNET FRANC

Bezeichnung: DOP Collio Cabernet Franc

Traubensorte: Cabernet Franc

Weingärten: Die Trauben stammen aus dem Gebiet Dolegna del Collio, wo sich die Weingärten auf Schwemmlandboden aus dem Eozän in einer Meereshöhe von zirka 100 Meter ausdehnen.

Ertrag: 9000 kg/ha

Lese: handgelesen in der ersten Hälfte im Oktober

Vinifikation: Die Trauben kommen in geeignete Gärbottiche zu einer kurzen Kaltmazeration. Nach 8 bis 10 Tagen Maischegärung, in welcher die Maische bei einer kontrollierten Temperatur von 24°-26° immer wieder durchgemischt wird, wird der Seihwein in Stahl- oder Zementbehälter umgezogen, und die Schalen werden gepresst. Nach erfolgtem biologischen Säureabbau wird der Wein nach etwa 10 Monaten in Flaschen gefüllt. Nach weiteren 2 Monaten Flaschenreife kommt der Wein zum Verkauf.

Sensorische Noten: intensives Rubinrot, gehaltvoll mit leicht violetter Rand, in der Reifung in ein Granatrot wechselnd. Ausgeprägter Duft, als Jungwein grasig, sehr ausgewogen. Trocken am Gaumen, kräftiger Körper, vollmundig.

Speiseempfehlung: bestens geeignet für Braten- und Wildgerichte, für dunkles Fleisch und reife Käsesorten.

Serviertemperatur: 18° - 20° C



Jahrgang	2016	Alkoholgehalt	13%
Gesamtsäure	4,8 g/l	Flascheninhalt	0,75 lt
Restzucker	0,2 g/l	Lagerfähig	4-5 Jahre

T