

Dino Turco

CABERNET SAUVIGNON

Bezeichnung: DOP Collio Cabernet Sauvignon

Traubensorte: Cabernet Sauvignon

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: 7000 kg/ha

Lese: handgelesen in der ersten Hälfte im Oktober

Vinifikation: Die Gärung erfolgt im INOX-Stahltank. 10 Tage Maischegärung bei 25° C, wobei während dieser Zeit die Maische täglich durchgemischt wird (Remontage). Der Seihwein wird dann in Stahltanks umgezogen. Nach 10 Monaten, mit erfolgtem biologischen Säureabbau, wird der Wein in Flaschen gefüllt. Nach weiteren 2 Monaten Flaschenreifung kommt er in den Verkauf.

Sensorische Noten: rubinrote Farbe, die mit zunehmender Reife zu einem Granatrot tendiert. Der intensive Duft erinnert an Märzveilchen und Glizinen. Am Gaumen präsentiert er eine ausgeprägte Struktur, leicht tanninig, ausgewogen bis harmonisch.

Speisenempfehlung: Er ist ein Wein, der gut zu gebratenem roten und weißen Fleisch passt, zu Geflügel und zu Hartkäse

Serviertemperatur: 18° - 20° C



Jahrgang	2015	Alkoholgehalt	12,5%
Gesamtsäure	5,03 g/l	Flascheninhalt	0,75 lt
Restzucker	0,1 g/l	Lagerfähig	4-5 Jahre

T