

Dino Turco

FRIULANO

Bezeichnung: DOP Collio Friulano

Traubensorte: Tocai Friulano

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: 11000 kg/ha

Lese: handgelesen in der zweiten Hälfte im September

Vinifikation: Die frühmorgens gelesenen Trauben werden gerebelt und kommen gekühlt zur Mazeration in dafür geeignete Behälter. Am darauffolgenden Morgen wird die Maische schonend gepresst, und der geklärte Most bei kontrollierter Temperatur (18° - 20°C) vergoren. Der so gewonnene Wein wird in Zementbehälter umgezogen, in welchen er für 6 Monate bleibt, ein notwendiger Zeitraum, um ihn für die Flaschenreife vorzubereiten. Nach einem weiteren Monat der Flaschenlagerung wird er zum Verkauf vorbereitet.

Sensorische Noten: strohgelbe Farbe, elegante zitronengelbe Reflexe, glänzend. Ein feiner Duft, angenehm, nicht zu intensiv, weich und samtartig, mit deutlichem Mandelaroma, erinnert in leichten Anklängen an Wiesenblumen. Trocken, zart aromatisch auf elegant herben Grund, im Abgang Mandeltöne, delikate und harmonisch.

Speiseempfehlung: hervorragend außerhalb der Mahlzeiten, er ist der klassische Wein für den Apperitiv. Am Tisch reicht man ihn vor allem zu Fischplatten, aber auch zu gegrilltem weißen Fleisch. Besonders eignet er sich als Begleiter zu Rohschinken, auch wenn er leicht geräuchert ist.

Serviertemperatur: 10-12° C

Jahrgang	2016	Alkoholgehalt	13%
Gesamtsäure	4,5 g/l	Flascheninhalt	0,75 lt
Restzucker	0,3 g/l	Lagerfähig	2-3 Jahre



T