Dino Turco

MERLOT

Bezeichnung: DOP Collio Merlot

Traubensorte: Merlot

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: 10000 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, mehr oder weniger intensiv, frisch, tendiert in der Reifung zu einem Granatrot. Besonderes leichter Duft nach Kräutern, erinnert an Rosen oder Himbeeren, und er wird duftiger und intensiver nach einer gewissen Zeit der Reife. Er ist trocken im Geschmack, wohlriechend, leicht herb aber harmonisch, hat Körper.

Speiseempfehlung: ein vielseitiger Wein, er ist zu empfehlen zu Gerichten mit rotem Fleisch, zu Braten, Geflügel und zu reifem Käse.

Serviertemperatur: 18°-20° C

Jahrgang	2015	Alkoholgehalt	13,0%
Gesamtsäure	5,07 g/l	Flascheninhalt	0,75 lt
Restzucker	0,1 g/l	Lagerfähig	4-5 Jahre

T

Azienda Agricola Dino Turco di Sandra Turco, www.dinoturco.com, sandraturco@libero.it, Tel +39 0481 639 976