

Dino Turco

ORO BIANCO

Bezeichnung: DOP Collio Bianco

Traubensorte: Tocai Fr. (40%), Chardonnay (40%), Pinot Gr. (20%)

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 zweiten Hälfte im September

Vinifikation: Die Trauben der Rebsorten Tocai, Chardonnay und Pinot Grigio, frühmorgens gelesen, 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: Frische strohgelbe Farbe, glänzend. Feiner Duft, weich, im Geschmack trocken, frisch und lebhaft-resch, hat Körper.

Speiseempfehlung: Optimal als Apperitiv, Begleiter zu kalten Vorspeisen, ideal zu Prosciutto crudo aus San Daniele, zu Risotto und Gemüsesuppen, oder zu Speisen aus Eiern zubereitet.

Serviertemperatur: 10-12° C



Jahrgang	2016	Alkoholgehalt	13,5%
Gesamtsäure	4,07 g/l	Flascheninhalt	0,75 lt
Restzucker	1 g/l	Lagerfähig	2-3 Jahre

T