

# Dino Turco

## PINOT GRIGIO

**Bezeichnung:** DOP Collio Pinot Grigio

**Traubensorte:** Pinot Grigio

**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:** 8000 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 mitunter intensiv, mit grauen Reflexen. Ein Wein mit Trinkfluss und Körper, aber trocken, liebenswürdig, herb im Geschmack und im Hintergrund Mandelaromen.

**Speisenempfehlung:** Ideal als Apperitiv. Er passt sehr gut zu Vorspeisen, insbesondere zu Schinken, leichten Suppen und zu weißem Fleisch.

**Serviertemperatur:** 10-12° C



Jahrgang	2016	Alkoholgehalt	14%
Gesamtsäure	4,89 g/l	Flascheninhalt	0,75 lt
Restzucker	0,6 g/l	Lagerfähig	2-3 Jahre

# T