

# Dino Turco

## ROSSO DEL PENSIERO

**Bezeichnung:** Vino da tavola rosso

**Traubensorte:** Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal peduncolo rosso, Schioppettino

**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:** 9000 kg/ha

**Lese:** handgelesen in der ersten Hälfte im Oktober

**Vinifikation:** Die Trauben der Sorten Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal peduncolo rosso und Schioppettino kommen in geeignete Gärbottiche zu einer kurzen Kaltmazeration. Nach 8 bis 10 Tagen Maischegärung, in welcher die Maische bei einer kontrollierten Temperatur von 24°-26° immer wieder durchgemischt wird, kommt der Seihwein in Stahl- oder Zementbehälter, und die Schalen werden gepresst. Nach erfolgtem biologischen Säureabbau wird der Wein nach etwa 10 Monaten für weitere 6 Monate in Barriquefässern gelagert und danach in Flaschen gefüllt. Nach 12 Monaten Flaschenreife kommt der Wein zum Verkauf.

**Sensorische Noten:** körperreich, hoher Alkoholgehalt mit gut eingebundener frischer Säure. Rote Farbe mit violetten Anklängen. Der Duft erinnert an wilde Brombeeren, Himbeeren und Heidelbeeren.

**Speiseempfehlung:** empfohlen für Gerichte mit rotem Fleisch und Gebrilltem. Und darüber hinaus lädt der Wein zu behaglicher Meditation und trinkfreudigem Genuss mit Freunden ein.

**Serviertemperatur:** 18-20° C

Jahrgang	2015	Alkoholgehalt	13%
Gesamtsäure	5,2 g/l	Flascheninhalt	0,75 lt
Restzucker	0,3 g/l	Lagerfähig	5-7 Jahre



# T