

Trockenbeerenauslese

# Dino Turco

## ROSSO PERILLA

Cabernet Franc IGP Venezia Giulia

**Bezeichnung:** Cabernet Franc IGP Venezia Giulia

**Traubensorte:** Cabernet Franc

**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 Oktoberhälfte nach einem Zeitraum der Traubenbeerentrocknung im Weingarten

**Vinifikation:** Die Gärung erfolgt im INOX-Stahltank. 10 Tage Maischegärung bei 25° C, wobei während dieser Zeit die Maische täglich vermischt 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 Flaschenreifeung kommt er in den Verkauf.

**Sensorische Noten:** Ein feiner Wein mit einem intensiven Rubinrot mit leichten violetten Rändern, die bei der Reifung zu einem Granatrot tendieren. Eleganter und intensiver Duft, erinnert an Kirschen, Brombeeren, sehr angenehm. Körperreich, voll, würzig im Geschmack, trocken und harmonisch.

**Speiseempfehlung:** Er ist wohl der am besten geeignete Wein für rotes Fleisch, ideal zu Braten, zu Wild und Fleisch auf Holzglut.

**Serviertemperatur:** 18-20° C



Jahrgang	2016	Alkoholgehalt	13,5%
Lagerfähig	5-6 Jahre	Flascheninhalt	0,75 lt

# T