

Dino Turco

SAUVIGNON

Bezeichnung: DOP Collio Sauvignon

Traubensorte: Sauvignon

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 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: Das Strohgelb geht über in ein Goldgelb. Ein feiner, leichter Duft, aromatisch und fruchtig. In der Vollreife offenbaren sich Akazie und Muskatnuss. Trockener Geschmack mit Körper, sehr angenehm, weich und samtig, mit einem ausgewogenen Abgang.

Speiseempfehlung: Er ist ein Apperitivwein, für Aufstriche und feine Suppen, ideal zu Fisch, zu genießen innerhalb längstens zwei Jahren.

Serviertemperatur: 10-12° C



Jahrgang	2016	Alkoholgehalt	13,5%
Gesamtsäure	4,89 g/l	Flascheninhalt	0,75 lt
Restzucker	0,3 g/l	Lagerfähig	2-3 Jahre

T