

Dino Turco

CABERNET SAUVIGNON

Denominazione: DOP Collio Cabernet Sauvignon

Uve: Cabernet Sauvignon

Vigneti: Le uve provengono dalla zona di Dolegna del Collio, dove i vigneti si estendono su terreni di tipo alluvionale di origine eocenica ad un'altitudine di 100 m s.l.m. circa.

Resa: 70 qli/ettaro

Vendemmia: A mano, prima metà d'ottobre

Vinificazione: Fermentazione in vasca d'acciaio inox. Macerazione per 10 giorni a temperatura di 25° C, periodo durante il quale si alternano quotidiani rimontaggi. Il vino ottenuto dalla svinatura viene travasato in vasca d'acciaio inox. Dopo 10 mesi circa a fermentazione malolattica avvenuta il vino viene imbottigliato. Ulteriori 2 mesi di affinamento in bottiglia lo preparano alla vendita

Note sensoriali: Colore rosso rubino che invecchiando tende al granato. Il profumo intenso ricorda la viola mammola ed il glicine. Al palato si presenta di buona struttura, leggermente tannico, gradevole ed armonico.

Abbinamento: è un vino che si adatta bene ad arrostiti di carni bianche e rosse, con pollame, con formaggi di pasta dura.

Come servirlo: 18-20° C



Annata	2015	Cont. Alcolico	12,5%
Acidità Totale	5,03 g/l	Vol. Bottiglie	0,75 lt
Zuccheri residui	0,1 g/l	Invecchiamento	4-5 anni

T