

# Dino Turco

## PINOT GRIGIO

**Denominazione:** DOP Collio Pinot Grigio

**Uve:** Pinot Grigio

**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:** 80 qli/ettaro

**Vendemmia:** A mano, prima metà di settembre

**Vinificazione:** Le uve raccolte di primo mattino vengono diraspate, il mosto ottenuto dalla pressatura soffice viene chiarificato e successivamente fatto fermentare a temperatura controllata (18-20°C). Il vino ottenuto viene travasato in vasca di acciaio inox dove rimarrà sei mesi, periodo necessario per l'affinamento e per prepararlo all'imbottigliamento. Un ulteriore mese di riposo in bottiglia lo prepara alla vendita

**Note sensoriali:** Colore giallo paglierino talvolta carico, con riflessi cenerini. Vino generoso, di corpo, ma asciutto, gentile, di gusto amarognolo e sfondo particolare di mandorla.

**Abbinamento:** Ideale come aperitivo. Si adatta molto bene con gli antipasti, prosciutto in particolare, minestre leggere, con il pesce e carni bianche.

**Come servirlo:** 10-12° C



Annata	2016	Cont. Alcolico	14%
Acidità Totale	4,89 g/l	Vol. Bottiglie	0,75 lt
Zuccheri residui	0,6 g/l	Invecchiamento	2-3 anni

T