

# Dino Turco

## SAUVIGNON

**Denominazione:** DOP Collio Sauvignon

**Uve:** 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:** 90 qli/ettaro

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

**Vinificazione:** Le uve raccolte di primo mattino vengono diraspate e dopo essere state ulteriormente raffreddate subiscono un'azione di macerazione dinamica prefermentativa in appositi vinificatori. La mattina successiva il mosto ottenuto dalla pressatura soffice delle uve, viene chiarificato e successivamente fatto fermentare a temperatura controllata (18-20°C). Il vino ottenuto viene travasato in vasca di cemento 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 tendente al dorato. Profumo delicato e tenue, leggermente aromatico e fruttato. A piena maturazione si rivela l'acacia e la noce moscata. Di sapore asciutto, di corpo, abbastanza generoso, morbido e vellutato, con piacevole retrogusto amarognolo.

**Abbinamento:** è vino da aperitivo, da creme e minestre delicate, ideale con il pesce, da bere entro il secondo anno massimo

**Come servirlo:** 10-12°



Annata	2016	Cont. Alcolico	13,5%
Acidità Totale	4,89 g/l	Vol. Bottiglie	0,75 lt
Zuccheri residui	0,3 g/l	Invecchiamento	2-3 anni

# T