

Dino Turco

CABERNET FRANC

Denominazione: DOP Collio Cabernet Franc

Uve: Cabernet Franc

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 d'ottobre

Vinificazione: Le uve vengono introdotte in appositi vinificatori per una breve macerazione prefermentativa a freddo. Dopo 8-10 giorni in cui si alternano continui rimescolamenti delle vinacce a temperatura controllata (24-26°C), il vino ottenuto dalla svinatura può essere travasato in vasca d'acciaio inox o di cemento e le vinacce vengono pressate. 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 nutrito, abbastanza carico, con leggere orlature violacee che con l'invecchiamento tendono al granato. Profumo spiccato, erbaceo nel vino giovane, molto gradevole. Di sapore asciutto, di corpo robusto, pieno e generoso.

Abbinamento: è fra i migliori vini d'arrosto, indicato in particolare con selvaggina e cacciagione, con piatti di carne robusti, con formaggi a pasta dura ed invecchiati.

Come servirlo: 18-20° C



Annata	2017	Cont. Alcolico	12,5%
Acidità Totale	4,7 g/l	Vol. Bottiglie	0,75 lt
Zuccheri residui	0,2 g/l	Invecchiamento	4-5 anni

T