

dino turco

Cabernet Sauvignon

Denominazione: DOP Cabernet Sauvignon

Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon 100%

Vigneti: Condotti a livello famigliare a Dolegna del Collio,

dove si estendono su terreni di tipo alluvionale ad

un'altitudine di 100 m s.l.m. circa

Sistema di allevamento: Singolo capovolto

Vendemmia: A mano, prima metà di ottobre

Vinificazione: Breve macerazione prefermentativa a freddo. Fermentazione della durata di 8-10 giorni a temperatura controllata (24-26°C) in cui si alternano continue bagnature delle vinacce . Svinatura, pressatura delle vinacce e travaso in botti di rovere.

Maturazione ed Affinamento: affinamento sui lieviti per un periodo di 10 mesi, quindi imbottigliamento

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.

Abbinamenti: Vino che si adatta bene ad arrosti di carni bianche e rosse, con pollame, con formaggi di pasta dura.

Temperatura di servizio: 18-20 °C







