

# 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	2017	Cont. Alcolico	12,5%
Acidità Totale	4,80 g/l	Vol. Bottiglie	0,75 lt
Zuccheri residui	0,1 g/l	Invecchiamento	4-5 anni

T