



dino turco

Chardonnay

Denominazione: DOP Collio Chardonnay

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Vigneti: Condotti a livello familiare 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: Doppio capovolto

Vendemmia: A mano, prima metà di settembre

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve diraspate. Fermentazione del mosto a temperatura controllata

Maturazione ed Affinamento: affinamento sui lieviti per un periodo di 5/6 mesi in botte di acciaio, quindi imbottigliamento

Note sensoriali: Colore giallo paglierino. Profumo delicato che ricorda la mela golden, la crosta di pane. Sapore asciutto, pieno e armonico, invitante con ricordo di mela, miele, acacia.

Abbinamenti: Vino versatile, si adatta bene a tutti gli antipasti magri, alle minestre, a risotti con verdure di stagione, ottimo con tutti i piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 10-12° C



Azienda Agricola Dino Turco
www.dinoturco.com, info@dinoturco.com
Tel +39 0481 639 976 - 333 866 9161 - 334 276 3509

