

## dino turco

## Friulano

Denominazione: DOP Collio Friulano

Varietà delle uve: Tocai Friulano 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: 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, eleganti riflessi citrini, brillante. Profumo delicato, gradevole, non molto intenso, morbido e vellutato, con netto sentore di mandorla e, più lieve, di fiori di campo. Sapore asciutto, lievemente aromatico su elegante fondo amarognolo e retrogusto ammandorlato, delicato ed armonico.

**Abbinamenti**: Eccellente fuori pasto, è il classico vino da aperitivo. Sulla tavola si accosta egregiamente a piatti di pesce, ma anche a grigliate di carni bianche. Particolarmente adatto ad accompagnare il prosciutto crudo, anche quando leggermente affumicato.

Temperatura di servizio: 10-12° C







