

# Dino Turco

## FRIULANO

**Denominazione:** DOP Collio Friulano

**Uve:** Tocai Friulano

**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:** 110 qli/ettaro

**Vendemmia:** A mano, prima metà di settembre

**Vinificazione:** Le uve raccolte di primo mattino vengono diraspate e dopo essere state ulteriormente raffreddate subiscono un'azione di macerazione dinamica prefermentativa in appositi vinificatori. La mattina successiva il mosto ottenuto dalla pressatura soffice delle uve, viene chiarificato e successivamente fatto fermentare a temperatura controllata (18-20°C). Il vino ottenuto viene travasato in vasca di cemento dove rimarrà sei mesi a contatto con i propri lieviti messi frequentemente in sospensione, periodo necessario per l'affinamento e per prepararlo all'imbottigliamento. Un ulteriore mese di riposo in bottiglia lo prepara alla vendita

**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.

**Abbinamento:** 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.

Annata	2018	Cont. Alcolico	12,5%
Acidità Totale	4,6 g/l	Vol. Bottiglie	0,75 lt
Zuccheri residui	0,2 g/l	Invecchiamento	2-3 anni



# T