



dino turco

Merlot

Denominazione: DOP Merlot

Varietà delle uve: Merlot 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: Guyot doppio

Vendemmia: A mano, seconda metà di settembre

Vinificazione: Breve macerazione prefermentativa a freddo. Fermentazione della durata di 8-10 giorni a temperatura controllata (24-26°C) in cui si alternano continui rimescolamenti delle vinacce. Svinatura e travaso in botte di rovere. Il vino ottenuto dalla pressatura delle vinacce rimane separato e travasato in botte d'acciaio

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

Note sensoriali: Colore rosso rubino più o meno intenso, vivo, tendente al granato dopo qualche anno di invecchiamento. Profumo speciale leggermente erbaceo, ricorda la rosa o il lampone e si fa più lieve ed etereo dopo un certo invecchiamento. Ha sapore asciutto, fragrante, leggermente amarognolo però armonico, di corpo.

Abbinamenti: Vino versatile, è indicato per i piatti di carni rosse, arrosto, pollame e con formaggi semistagionati. con il pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 18-20 °C



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

