

Dino Turco

MERLOT

Denominazione: DOP Collio Merlot

Uve: Merlot

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: 100 qli/ettaro

Vendemmia: A mano, prima metà d'ottobre

Vinificazione: Le uve vengono introdotte in appositi vinificatori per una breve macerazione prefermentativa a freddo. Dopo 8-10 giorni in cui si alternano continui rimescolamenti delle vinacce a temperatura controllata (24-26°C), il vino ottenuto dalla svinatura può essere travasato in vasca d'acciaio inox o di cemento e le vinacce vengono pressate. 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 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.

Abbinamento: Vino versatile, è indicato per i piatti di carni rosse, arrosto, pollame e con formaggi semistagionati.

Come servirlo: 18-20° C



Annata	2017	Cont. Alcolico	12,5%
Acidità Totale	4,9 g/l	Vol. Bottiglie	0,75 lt
Zuccheri residui	0,1 g/l	Invecchiamento	4-5 anni

T