



dino turco

Oro Bianco

Denominazione: DOP Collio Bianco

Varietà delle uve: Tocai Friulano, Chardonnay, Pinot Grigio

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: Singolo e 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 vivace, brillante. Profumo delicato, morbido, sapore asciutto, fresco e vivace, di corpo.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, si accompagna ad antipasti freddi, ideale con il prosciutto crudo di San Daniele, con risotti e minestre di verdure, oppure preparazioni a base di uova.

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

