

Dino Turco

ORO BIANCO

Denominazione: DOP Collio Bianco

Uve: Tocai Fr. (40%), Chardonnay (40%), Pinot Gr. (20%)

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 di settembre

Vinificazione: Le uve di Tocai, Chardonnay e Pinot Grigio 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 acciaio inox dove rimarrà sei mesi, 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 vivace, brillante. Profumo delicato, morbido, sapore asciutto, fresco e vivace, di corpo.

Abbinamento: 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.

Come servirlo: 8-10° C



Annata	2017	Cont. Alcolico	13%
Acidità Totale	4,4 g/l	Vol. Bottiglie	0,75 lt
Zuccheri residui	0,6 g/l	Invecchiamento	2-3 anni

T