



dino turco

Pinot Grigio

Denominazione: DOP Collio Pinot Grigio

Varietà delle uve: Pinot Grigio 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: Singolo capovolto

Vendemmia: A mano, prima metà di settembre

Vinificazione: Breve macerazione a bassa temperatura in ambiente protetto dalle ossidazioni. 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 con leggero riflesso ramato. Vino elegante e fruttato. Buona struttura, fresco e sentori di frutta

Abbinamenti: Ideale come aperitivo. Si adatta molto bene con gli antipasti, prosciutto in particolare, minestre leggere, con il pesce e carni bianche.

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

