

Dino Turco

PINOT GRIGIO

Denominazione: DOP Collio Pinot Grigio

Uve: Pinot Grigio

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: 80 qli/ettaro

Vendemmia: A mano, prima metà di settembre

Vinificazione: Le uve raccolte di primo mattino vengono diraspate, il mosto ottenuto dalla pressatura soffice 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 talvolta carico, con riflessi cenerini. Vino generoso, di corpo, ma asciutto, gentile, di gusto amarognolo e sfondo particolare di mandorla.

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

Come servirlo: 10-12° C



| | | | |
|------------------|---------|----------------|----------|
| Annata | 2018 | Cont. Alcolico | 13% |
| Acidità Totale | 4,2 g/l | Vol. Bottiglie | 0,75 lt |
| Zuccheri residui | 0,7 g/l | Invecchiamento | 2-3 anni |

T