



dino turco

Rosso del Pensiero

Denominazione: IGP Venezia Giulia Rosso

Varietà delle uve: Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal
Peduncolo rosso, Schioppettino

Vigneti: Condotti a livello familiare a Dolegna del C. dove
si estendono su terreni di tipo alluvionale ad un'altitudine di
100 m s.l.m. circa

Sistema di allevamento: Guyot doppio, Capovolto doppio

Vendemmia: A mano, seconda metà di settembre

Vinificazione: Breve macerazione prefermentativa a freddo.
Fermentazione della durata di 8-10 giorni a temperatura
controllata (24-26°C) in cui si alternano continui
rimiscolamenti delle vinacce. Svinatura e travaso in piccole
botti di rovere. Il vino ottenuto dalla pressatura delle vinacce
rimane separato e travasato in botte d'acciaio

Maturazione ed Affinamento: affinamento sui lieviti per
un periodo di 12 mesi, quindi imbottigliamento

Note sensoriali: Di buon corpo, non molto alcolico, con
buona acidità fissa, fresco e citrino. Colore rosso con
sfumature e unghia violacea. Profumo che ricorda la mora
selvatica, il lampone, il mirtillo

Abbinamenti: E' indicato per piatti di carni rosse cotte alla
griglia. E' inoltre un vino che invita ad una piacevole
meditazione e ad un gradevole stare in compagnia.

Temperatura di servizio: 18-20 °C



Azienda Agricola Dino Turco
www.dinoturco.com, info@dinoturco.com
Tel +39 0481 639 976 - 333 866 9161 - 334 276 3509

