

Dino Turco

ROSSO DEL PENSIERO

Denominazione: Vino da tavola rosso

Uve: Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal peduncolo rosso, Schioppettino

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: 90 qli/ettaro

Vendemmia: A mano, prima metà d'ottobre

Vinificazione: Le uve di Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal peduncolo rosso e Schioppettino vengono introdotte in appositi vinificatori per una macerazione prefermentativa a freddo. Dopo 8-10 giorni in cui si alternano continui rimescolamenti delle vinacce a temperatura controllata (24-26°C), il vino ottenuto dalla svinatura può essere travasato in vasca d'acciaio inox e le vinacce vengono pressate. Dopo 10 mesi circa a fermentazione malolattica avvenuta il vino viene messo in barriques per ulteriori 6 mesi dopo i quali potrà essere imbottigliato. Ulteriori 5 mesi di affinamento in bottiglia lo preparano alla vendita

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.

Abbinamento: 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.

Come servirlo: 18-20° C



Annata	2016	Cont. Alcolico	13%
Acidità Totale	4,9 g/l	Vol. Bottiglie	0,75 lt
Zuccheri residui	0,2 g/l	Invecchiamento	5-7 anni

T