



# dino turco

## Rosso Perilla

**Denominazione:** IGP Venezia Giulia Cabernet Franc

**Varietà delle uve:** Carmenère 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:** Doppio capovolto

**Vendemmia:** A mano, prima metà di ottobre dopo un breve periodo di appassimento in vigneto

**Vinificazione:** Fermentazione della durata di 8-10 giorni a temperatura controllata (24-26°C) in cui si alternano continue bagnature delle vinacce. Svinatura, pressatura delle vinacce e travaso in botti di acciaio

**Maturazione ed Affinamento:** affinamento sui lieviti per un periodo di 10 mesi, quindi imbottigliamento

**Note sensoriali:** Vino molto fine dal colore rosso rubino carico, con leggere orlature violacee che con l'invecchiamento tendono al granato. Profumo elegante ed intenso, ricorda la ciliegia, la mora, molto gradevole. Ricco di corpo, pieno, di sapore sapido, asciutto ed armonico

**Abbinamenti:** E' fra i migliori vini per la carne rossa, ideale con l'arrosto, con selvaggina e cacciagione, carne alla brace.

**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

