

Ottenuto da
uve selezionate

Dino Turco

ROSSO PERILLA

Cabernet Franc IGP Venezia Giulia

Denominazione: Cabernet Franc IGP Venezia Giulia

Uve: Cabernet Franc

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: 70 qli/ettaro

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

Vinificazione: Fermentazione in vasca d'acciaio inox. Macerazione per 10 giorni a temperatura di 25° C, periodo durante il quale si alternano quotidiani rimontaggi. Il vino ottenuto dalla svinatura viene travasato in vasca d'acciaio inox. Dopo 10 mesi circa a fermentazione malolattica avvenuta il vino viene imbottigliato. Ulteriori 5 mesi di affinamento in bottiglia lo preparano alla vendita

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

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

Come servirlo: 18-20° C



Annata	2016	Cont. Alcolico	13,5%
Invecchiamento	5-6 anni	Vol. Bottiglie	0,75 lt

T