



dino turco

Sauvignon

Denominazione: DOP Collio Sauvignon

Varietà delle uve: Sauvignon 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 settembre

Vinificazione: Breve macerazione a bassa temperatura in ambiente protetto dalle ossidazioni. Pressatura soffice delle uve diraspatate. Fermentazione del mosto a temperatura controllata

Maturazione ed Affinamento: affinamento sui lieviti per un periodo di 5/6 mesi in botte di acciaio, quindi imbottigliamento

Note sensoriali: Colore giallo paglierino tendente al dorato. Profumo delicato e tenue, leggermente aromatico e fruttato. A piena maturazione si rivela l'acacia e la pesca. Di sapore asciutto, di corpo, abbastanza generoso, morbido e vellutato.

Abbinamenti: è vino da aperitivo, da creme e minestre delicate, ideale con il pesce, esprime il meglio al secondo anno.

Temperatura di servizio: 10-12° C



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

