DINO LIMITI

COLLE DEL TURCHETTO 2017

Tipologia: Igt Lazio – Rosso
Vitigni: Merlot 50%, Cabernet Franc 50%.
Terreno: Vulcanico, permeabile, asciutto.
Vigneti: Cordone speronato
Raccolta: Selezione delle uve nella prima settimana di Ottobre.
Vinificazione: Macerazione sulle bucce.
Fermentazione alcolica: In acciaio inox per 20 giorni.
Fermentazione malolattica: Svolta.
Affinamento: In botti di rovere di Allier e successivamente in bottiglia
Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino profondo e concentrato.
Odore: Impatto fruttato polposo, frutti di bosco.
Gusto: Di struttura, morbido, persistente.
Temperatura di servizio: Da servirsi da oggi e per ancora tre o quattro anni, a 18° circa, in calici per vini di equilibrio gustativo.
Dati analitici:
Alcool: 14,50 % vol.
Abbinamenti gastronomici: Piatti di carne e dalla tendenza dolce.

COLLE DEL TURCHETTO 2017 ha ottenuto nell'annuario dei MIGLIORI VINI ITALIANI 2021 di Luca Maroni un punteggio di 93/100 risultando così VINO D'ECCELLENZA della regione Lazio

AZIENDA AGRICOLA DINO LIMITI
Sede: Corso Vittoria Colonna n.170 – Cantina: Via S.Vincenzo de' Paoli n.5
00047 Marino (Roma)
Tel.: 06 9385051 – Cell.: 347 6198635
http://www.dinolimiti.it
Email: dino.limiti@gmail.com