

DINO LIMITI



COLLE DEL TURCHETTO 2022

Tipologia: Igt Lazio – Rosso

Vitigni: Merlot 50%, Cabernet Franc 50%.

Terreno: Argilloso.

Vigneti: Tendone.

Vendemmia: Selezione delle uve nell'ultima settimana di settembre.

Fermentazione alcolica: In cemento vetrificato in macerazione a contatto con le bucce per 20 giorni per estrarre gli aromi.

Fermentazione malolattica: Svolta.

Affinamento: Acciaio inox 8 mesi, passaggio in botti di rovere di Allier per 6 mesi e poi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino intenso e concentrato.

Profumo: Impatto fruttato polposo, frutti di bosco, balsamico e tabacco.

Gusto: Strutturato, morbido, persistente, di corpo.

Temperatura di servizio: Da servire a 20° in ampi calici per vini rossi strutturati.

Dati analitici:

Alcol: 14,50 % vol.

Abbinamenti gastronomici: Primi e secondi piatti strutturati, carni rosse, formaggi stagionati.

STAMPA:

COLLE DEL TURCHETTO 2022 ha ottenuto un punteggio di 93/100 nell'annuario dei MIGLIORI VINI ITALIANI 2025 di Luca Maroni, dimostrandosi così un VINO D'ECCELLENZA del Lazio.

COLLE DEL TURCHETTO 2021 in BIBENDA 2024 sono stati assegnati 4 GRAPPOLI.

AZIENDA AGRICOLA DINO LIMITI

Sede: Corso Vittoria Colonna n.170 – Cantina: Via S.Vincenzo de' Paoli n.5
00047 Marino (Roma) - ITALY

Tel.: +39 06 9385051 – Mobile: +39 347 6198635

<https://www.dinolimiti.it>

Email: dino.limiti@gmail.com