

# DINO LIMITI



## COLLE DEL TURCHETTO 2025

**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](mailto:dino.limiti@gmail.com)