

# DINO LIMITI



## COLLE DEL TURCHETTO 2022

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 2021 ha ottenuto nell'annuario dei MIGLIORI VINI ITALIANI 2024 di Luca Maroni un punteggio di 92/100 risultando così VINO D'ECCELLENZA della regione Lazio

COLLE DEL TURCHETTO 2021 in BIBENDA 2024 ha ottenuto 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 – Cell.: +39 347 6198635

<https://www.dinolimiti.it>

Email: [dino.limiti@gmail.com](mailto:dino.limiti@gmail.com)