

AQUILA DEL TORRE



Vino	At REFOSCO - Friuli Colli Orientali DOC
Varietà	Refosco dal Peduncolo Rosso
Vendemmia	2013
<i>In Campagna</i>	
Suolo	Stratificazione (flysch) di marne e arenarie a tessuto argilloso
Impianto vigneto	Particelle contornate dal bosco
Giacitura vigneto	Su terrazze in collina
Sistema di allevamento	Guyot semplice
Densità media	5000 ceppi per ettaro
Resa media	1.5 kg per ceppo
Altitudine	Da 175 a 300 mt sul livello del mare
Raccolta	Selezione dei grappoli e raccolta a mano in cassetta
Età media delle vigne	15 anni
Orientamento dei vigneti	Sud, Sud-Ovest
Trattamenti delle vigne	Trattamenti di copertura: rame e zolfo di miniera
Lavorazione del terreno	Inerbimento spontaneo
<i>In Cantina</i>	
Vinificazione	Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazione in fermentini di acciaio inox, malolattica in cemento
Maturazione	12 mesi
Numero di bottiglie prodotte	7000 ca
Titolo alcolometrico	13,5 % Vol
Zuccheri riduttori	< 1 g/l
Acidità totale	5,5 g/l
<i>Nel Bicchiere</i>	
Caratteristiche	Vino rosso secco, fruttato e speziato al naso, bocca longilinea, tannino fine
Abbinamenti consigliati	Carni di medio corpo, selvaggina, arrosti
Temperature di servizio	16-18°C