

# AQUILA DEL TORRE



**Vino** RIESLING Aquila del Torre – Friuli Colli Orientali DOC

**Varietà** Riesling Renano

**Vendemmia** 2014

## *In Campagna*

**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** 1.2 kg per ceppo

**Altitudine** Da 350 mt sul livello del mare

**Raccolta** Selezione dei grappoli e raccolta a mano in cassetta

**Età media delle vigne** 12 anni

**Orientamento dei vigneti** Situati in cima alla collina più alta dell'azienda

**Trattamenti delle vigne** Esclusivamente trattamenti di copertura: rame e zolfo di miniera

**Lavorazione del terreno** Inerbimento spontaneo

## *In Cantina*

**Vinificazione** Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in serbatoi di acciaio inox

**Maturazione** 9 mesi, affinamento sui lieviti

**Numero di bottiglie prodotte** 7.000 ca

**Titolo alcolometrico** 12,5 % Vol

**Zuccheri riduttori** 3 g/l

**Acidità totale** 8 g/l

## *Nel Bicchiere*

**Caratteristiche** vino bianco secco, aromatico al naso, minerale in bocca, finale di buona acidità

**Abbinamenti consigliati** aperitivo, frutti di mare, salmone affumicato, gastronomia asiatica

**Temperature di servizio** 10-12°C