

AQUILA DEL TORRE



Vino OASI – Vino bianco secco da uve PICOLIT

Varietà Picolit

Vendemmia 2016

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 0,8 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 14 anni

Orientamento dei vigneti Sud, Sud-Ovest

Trattamenti delle vigne Trattamenti di copertura: rame e zolfo di miniera

Lavorazione del terreno Inerbimento spontaneo

In Cantina

Vinificazione Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in carati di rovere francese

Maturazione 12 mesi, affinamento sui lieviti

Numero di bottiglie prodotte 1100

Titolo alcolometrico 14,5 % Vol

Zuccheri riduttori 4 g/l

Acidità totale 5 g/l

Nel Bicchiere

Caratteristiche Vino bianco secco, apertura floreale, toni balsamici, minerali e agrumati. Freschezza e sapidità, lunga persistenza

Abbinamenti consigliati Formaggi pasta molle, medio erborinati, primi con erbe spontanee o con frutti di mare, baccalà alla vicentina.

Temperature di servizio 10-12°C