

# AQUILA DEL TORRE



**Vino** SOLSIRE – Colli Orientali del Friuli DOC

**Varietà** selezione di Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso

**Vendemmia** 2011

*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** 1.5 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** 20 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, macerazione in tini di rovere francese, malolattica in cemento

**Maturazione** 12 mesi, in carati di rovere francese

**Numero di bottiglie prodotte** 1.500 ca

**Titolo alcolometrico** 14 % Vol

**Zuccheri riduttori** <1 g/l

**Acidità totale** 5,4 +/- 0,2 g/l

*Nel Bicchiere*

**Caratteristiche** Vino rosso secco, di grande personalità, asciutto, speziato, austero e tannico

**Abbinamenti consigliati** Primi piatti con funghi, selvaggina, arrostiti

**Temperature di servizio** 16-18°C