

AQUILA DEL TORRE



Vino OASI Bianco

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	5.000 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	1.440
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