

AQUILA DEL TORRE



| | |
|-------------------------------------|--|
| Vino | At FRIULANO – Friuli Colli Orientali DOC |
| Varietà | Friulano |
| Vendemmia | 2018 |
| <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 | 5.000 ceppi per ettaro |
| Resa media | 1,2 kg per ceppo |
| Altitudine | Da 200 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-Est, Sud-Ovest, 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 prevalentemente in serbatoi di acciaio inox |
| Maturazione | 9 mesi, affinamento sui lieviti |
| Numero di bottiglie prodotte | 10.000 ca |
| Titolo alcolometrico | 13 % Vol |
| Zuccheri riduttori | 1,9 g/l |
| Acidità totale | 4,5 g/l |
| <i>Nel Bicchiere</i> | |
| Caratteristiche | vino bianco secco, fruttato al naso, minerale e sapido al palato, finale mandorla amara |
| Abbinamenti consigliati | Zuppe e vellutate di verdure, asparagi, uova, pescato |
| Temperature di servizio | 10-12°C |