

# AQUILA DEL TORRE



**Vino** OASI – DOC Friuli Colli Orientali bianco

## *In Campagna*

<b>Suolo</b>	Stratificazione (flysch) di marne e arenarie a tessuto argilloso
<b>Impianto vigneto</b>	Particelle contornate dal bosco
<b>Giacitura vigneto</b>	Su terrazze in collina
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot semplice
<b>Densità media</b>	5.000 ceppi per ettaro
<b>Resa media</b>	0,8 kg per ceppo
<b>Altitudine</b>	Da 175 a 300 mt sul livello del mare
<b>Raccolta</b>	Selezione dei grappoli e raccolta a mano in cassetta
<b>Età media delle vigne</b>	14 anni
<b>Orientamento dei vigneti</b>	Sud, Sud-Ovest
<b>Trattamenti delle vigne</b>	Trattamenti di copertura: rame e zolfo di miniera
<b>Lavorazione del terreno</b>	Inerbimento spontaneo

## *In Cantina*

<b>Vinificazione</b>	Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in carati di rovere francese
<b>Maturazione</b>	12 mesi, affinamento sui lieviti
<b>Numero di bottiglie prodotte</b>	1.200
<b>Titolo alcolometrico</b>	13,5 % Vol
<b>Zuccheri riduttori</b>	1 g/l
<b>Acidità totale</b>	4,5 g/l

## *Nel Bicchiere*

<b>Caratteristiche</b>	Vino bianco secco, apertura floreale, toni balsamici, minerali e agrumati. Freschezza e sapidità, lunga persistenza
<b>Abbinamenti consigliati</b>	Formaggi pasta molle, medio erborinati, primi con erbe spontanee o con frutti di mare, baccalà alla vicentina.
<b>Temperature di servizio</b>	10-12°C