

AQUILA DEL TORRE



Vino At SAUVIGNON BLANC – Venezia Giulia IGT

Varietà Sauvignon Blanc

Vendemmia 2018

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 1.2 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 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

In Cantina

Vinificazione Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in serbatoi prevalentemente di acciaio inox

Maturazione 9 mesi, affinamento sui lieviti

Numero di bottiglie prodotte 12.000 ca

Titolo alcolometrico 13 % Vol

Zuccheri riduttori 2 g/l

Acidità totale 6,3 g/l

Nel Bicchiere

Caratteristiche Vino bianco secco, fruttato al naso, elegante e minerale, finale tropicale sapido

Abbinamenti consigliati Zuppe e vellutate di verdure, primi a base di ortaggi, asparagi, uova, pescato

Temperature di servizio 10-12°C