

# AQUILA DEL TORRE



**Vino** At MERLOT – Venezia Giulia IGT

**Varietà** Merlot

**Vendemmia** 2017

### *In Campagna*

**Suolo** Stratificazione (flesch) 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** 14 anni

**Orientamento dei vigneti** Sud-Est, 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 fermentini di acciaio inox, malolattica in cemento

**Maturazione** 12 mesi

**Numero di bottiglie prodotte** 4.000 ca

**Titolo alcolometrico** 13,5% Vol

**Zuccheri riduttori** <1 g/l

**Acidità totale** 5 g/l

### *Nel Bicchiere*

**Caratteristiche** Vino rosso secco, fruttato, aromi selvatici, vinoso e sapido al palato

**Abbinamenti consigliati** Primi piatti con intingoli a base di carne, carni arrostate, ortaggi stufati

**Temperature di servizio** 16-18°C