

AQUILA DEL TORRE



Vino At MERLOT – Friuli Colli Orientali

Varietà Merlot

Vendemmia 2021

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 200 a 300 mt sul livello del mare

Raccolta Selezione dei grappoli e raccolta a mano in cassetta

Età media delle vigne 20 anni

Orientamento dei vigneti Sud-Est, Sud

Trattamenti delle vigne Trattamenti di copertura: rame e zolfo di miniera – regime biologico

Lavorazione del terreno Inerbimento spontaneo e sovescio

In Cantina

Vinificazione Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazione in fermentini di acciaio, malolattica in cemento, affinamento prevalentemente in cemento

Maturazione 12 mesi

Numero di bottiglie prodotte 3.000 ca.

Titolo alcolometrico 14 % Vol

Zuccheri riduttori <1 g/l

Acidità totale 4,8 g/l

Nel Bicchiere

Caratteristiche Vino rosso secco, fruttato, vinoso e asciutto al palato

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

Temperature di servizio 16-18°C