

AQUILA DEL TORRE



Vino OASI – DOC Friuli Colli Orientali bianco

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	5.000 ceppi per ettaro
Resa media	0,8 kg per ceppo
Altitudine	Da 250 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, Sud-Ovest
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 in carati di rovere francese
Maturazione	12 mesi, affinamento sui lieviti
Numero di bottiglie prodotte	1.000 ca.
Titolo alcolometrico	13,5 % Vol
Zuccheri riduttori	5 g/l
Acidità totale	5,3 g/l

Nel Bicchiere

Caratteristiche	Vino bianco morbido, floreale al naso, toni balsamici, minerali e agrumati. Freschezza, sapidità lunga persistenza al palato.
Abbinamenti consigliati	Formaggi pasta molle, medio erborinati, primi con erbe spontanee o con frutti di mare, baccalà alla vicentina, anguilla arrosto.
Temperature di servizio	10-12°C