

AQUILA DEL TORRE



Vino REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO RISERVA – Friuli Colli Orientali DOC

Varietà selezione di Refosco dal Peduncolo Rosso

Vendemmia 2016

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 1.2 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 25 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, macerazione in tini di rovere francese, malolattica in cemento

Maturazione 12 mesi in carati di rovere francese e successivo affinamento in bottiglia

Numero di bottiglie prodotte 800 ca.

Titolo alcolometrico 13,5 % Vol

Zuccheri riduttori <1 g/l

Acidità totale 5 g/l

Nel Bicchiere

Caratteristiche Vino rosso secco di grande personalità, asciutto, speziato, austero e tannico.

Abbinamenti consigliati Primi piatti con funghi, selvaggina, arrostiti

Temperature di servizio 16-18°C