

# AQUILA DEL TORRE



**Vino** At RIESLING – Venezia Giulia IGT

**Varietà** Riesling Renano

**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** 1,2 kg per ceppo

**Altitudine** Da 350 mt sul livello del mare

**Raccolta** Selezione dei grappoli e raccolta a mano in cassetta

**Età media delle vigne** 20 anni

**Orientamento dei vigneti** Situati in cima alla collina più alta dell'azienda

**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 serbatoi di acciaio inox

**Maturazione** 12 mesi, affinamento sui lieviti

**Numero di bottiglie prodotte** 5.000 ca.

**Titolo alcolometrico** 12,5 % Vol

**Zuccheri riduttori** 1 g/l

**Acidità totale** 5 g/l

### *Nel Bicchiere*

**Caratteristiche** vino bianco secco, aromatico al naso, minerale in bocca, finale di buona acidità

**Abbinamenti consigliati** aperitivo, frutti di mare, salmone affumicato, gastronomia asiatica

**Temperature di servizio** 10-12°C