# AQUILA del TORRE

| | |
|---|---|
| **Vino** | At MERLOT – Friuli Colli Orientali |
| **Varietà** | Merlot |
| **Vendemmia** | 2022 |
| *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** | 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 arrostite, ortaggi stufati |
| **Temperature di servizio** | 16-18°C |