

# AQUILA DEL TORRE



**Vino** PICOLIT – Colli Orientali del Friuli DOCG

**Varietà** Picolit

**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 doppio e semplice

**Densità media** 3.500 ceppi per ettaro

**Resa media** 0,5 Kg per ceppo

**Altitudine** 250 m sul livello del mare

**Raccolta** completamente a mano in cassetta e appassimento naturale in fruttai

**Età media delle vigne** 50 anni

**Orientamento dei vigneti** Sud, Sud-Ovest

**Trattamenti delle vigne** Trattamenti di copertura: rame e zolfo di miniera

**Lavorazione del terreno** Inerbimento spontaneo

## *In Cantina*

**Vinificazione** Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in carati di rovere francese

**Maturazione** 12 mesi, affinamento sui lieviti

**Numero di bottiglie prodotte** 500 ca (375 ml)

**Titolo alcolometrico** 13 % Vol

**Zuccheri riduttori** 113 g/l

**Acidità totale** 5,6 g/l

## *Nel Bicchiere*

**Caratteristiche** vino bianco dolce, fruttato tropicale, bocca ricca e potente, elegante persistenza

**Abbinamenti consigliati** formaggi stagionati ed erborinati, foie gras, vino da meditazione

**Temperature di servizio** 16-18°C

**AQUILA del TORRE** - Savorgnano del Torre (Udine), Friuli, Italia - [www.aquiladel torre.it](http://www.aquiladel torre.it)