

AQUILA DEL TORRE



Vino PRIMALUCE Sauvignon blanc – Friuli Colli Orientali DOC

Varietà Selezione di Sauvignon blanc

Vendemmia 2020

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 4.500 ceppi per ettaro

Resa media 1,2 Kg per ceppo

Altitudine 200-300 m sul livello del mare

Raccolta Selezione dei grappoli e raccolta a mano in cassetta

Età media delle vigne 35 anni

Orientamento dei vigneti Sud-Est

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 1.400 ca.

Titolo alcolometrico 12,5 % Vol

Zuccheri riduttori 0,3 g/l

Acidità totale 4,8 g/l

Nel Bicchiere

Caratteristiche Vino bianco secco, fruttato tropicale, minerale, dalla bocca piena e sapida.

Abbinamenti consigliati Primi piatti a base di ortaggi, asparagi, uova, pescato di mare

Temperature di servizio 10-12°C