

AQUILA DEL TORRE



Vino At REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO – Friuli Colli Orientali DOC

Varietà Refosco dal Peduncolo Rosso

Vendemmia 2021

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 1,5 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 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 fermentini di acciaio inox, malolattica in cemento, affinamento in cemento e rovere

Maturazione 12 mesi

Numero di bottiglie prodotte 6.000 ca

Titolo alcolometrico 13,5 % Vol

Zuccheri riduttori 0,1 g/l

Acidità totale 5,2 g/l

Nel Bicchiere

Caratteristiche Vino rosso secco, fruttato e speziato al naso, bocca asciutta, tannino fine.

Abbinamenti consigliati Carni di medio corpo, selvaggina, arrosti.

Temperature di servizio 16-18°C