

AQUILA DEL TORRE



Vino At TORRE BIANCO – Friuli Colli Orientali DOC

Varietà Friulano e Sauvignon blanc

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 5.000 ceppi per ettaro

Resa media 1,2 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 10 anni

Orientamento dei vigneti Sud-Est, Sud, Sud-Ovest, 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 prevalentemente in vasche di cemento e acciaio inox

Maturazione 12 mesi, affinamento sui lieviti

Numero di bottiglie prodotte 12.000 ca.

Titolo alcolometrico 13 % Vol

Zuccheri riduttori 0,2 g/l

Acidità totale 5 g/l

Nel Bicchiere

Caratteristiche vino bianco secco, floreale al naso, minerale e sapido al palato, leggermente aromatico

Abbinamenti consigliati Zuppe e vellutate di verdure, carni bianche, pescato, tapas

Temperature di servizio 10-12°C