

# AQUILA DEL TORRE



**Vino** At REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO – Friuli Colli Orientali DOC

**Varietà** Refosco dal Peduncolo Rosso

**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** 5.000 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 % Vol

**Zuccheri riduttori** 0,2 g/l

**Acidità totale** 5,0 g/l

### *Nel Bicchiere*

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

**Abbinamenti consigliati** Carni di medio corpo, selvaggina, arrosti

**Temperature di servizio** 16-18°C