

# AQUILA DEL TORRE



<b>Vino</b>	At FRIULANO – Friuli Colli Orientali DOC
<b>Varietà</b>	Friulano
<b>Vendemmia</b>	2022
<i>In Campagna</i>	
<b>Suolo</b>	Stratificazione (flysch) di marne e arenarie a tessuto argilloso
<b>Impianto vigneto</b>	Particelle contornate dal bosco
<b>Giacitura vigneto</b>	Su terrazze in collina
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot semplice
<b>Densità media</b>	5.000 ceppi per ettaro
<b>Resa media</b>	1,2 kg per ceppo
<b>Altitudine</b>	Da 200 a 300 mt sul livello del mare
<b>Raccolta</b>	Selezione dei grappoli e raccolta a mano in cassetta
<b>Età media delle vigne</b>	30 anni
<b>Orientamento dei vigneti</b>	Sud, Sud-Ovest, Ovest
<b>Trattamenti delle vigne</b>	Trattamenti di copertura: rame e zolfo di miniera – regime biologico
<b>Lavorazione del terreno</b>	Inerbimento spontaneo e sovescio
<i>In Cantina</i>	
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione spontanea con lieviti indigeni prevalentemente in vasche di cemento ovoidali
<b>Maturazione</b>	12 mesi, affinamento sui lieviti
<b>Numero di bottiglie prodotte</b>	7.000 ca.
<b>Titolo alcolometrico</b>	13 % Vol
<b>Zuccheri riduttori</b>	0,2 g/l
<b>Acidità totale</b>	4,5 g/l
<i>Nel Bicchiere</i>	
<b>Caratteristiche</b>	vino bianco secco, fruttato al naso, minerale e sapido al palato, finale mandorlato
<b>Abbinamenti consigliati</b>	Zuppe e vellutate di verdure, asparagi, uova, pescato
<b>Temperature di servizio</b>	10-12°C