



Das Gebiet

AQUILA del TORRE liegt in der Nähe des Dorfes Savorgnano del Torre im nördlicheren und somit frischeren Teil der Colli Orientali del Friuli. Diese Hügellandschaft liegt unterhalb der Julischen Voralpen im Norden von Udine.

Die Süden liegenden Adria hält dieses Gebiet zwischen 100 und 400 m über den Meeresspiegel auch ständig gut durchlüftet.

Die Parzellen unserer Weinreben befinden sich auch zwischen Eichen-, Kastanien- und Buchenwäldern und sind besonders reich an natürlichen Kräutern und Blumen.

Die Nähe zum Wald ermöglicht den Erhalt der Artenvielfalt, und besonders die Entwicklung der natürlichen Antagonisten. Um dieses Gleichgewicht zu schützen versuchen wir Mittels integrierter Landwirtschaft und weiteren naturgetreuen Methoden unsere Erde so wenig wie möglich zu belasten und somit die Lebewesen zu fördern.

Die terrassenförmigen Weingärten ermöglichen eine einheitliche Sonneneinstrahlung und somit eine homogene Reifung der Trauben. Der Boden besteht aus Sandstein- und Mergelschichten, den so genannten „Flysch“ aus dem Eozän, welcher ideal für den Weinanbau ist und in unseren terrassenförmigen Weingärten ersichtlich zum Vorschein kommen.

Unsere Richtung

AQUILA del TORRE ist ein Familienbetrieb und wir legen sehr viel Wert darauf, unsere Weingärten in diesem vom Glück geküsstem Gebiet weiterhin zu erhalten und wo möglich zu verbessern.

Wir arbeiten mit natürlichen landwirtschaftlichen Mitteln um die Verbreitung guter Insekten zu unterstützen und das Graswachstum aktiv zu fördern, welches einen stabilen Boden, gesunde Reben und deshalb einen qualitativ besseren Wein zur Folge hat.

Unsere Familie hat das Projekt OASIPICOLIT eingeführt, um dem Gebiet Savorgnano del Torre durch den historisch wertvollen und traditionsreichen friulanischen Picolit, Wert zu verleihen.

Unsere Weine

Die Trauben werden nur händisch gelesen und zur Multi-Etage-Kellerei gebracht, die sich wie auch die einzelnen Rebparzellen im Mitten des Waldes befindet. Unser Ziel ist es, ausdrucksreiche Weine dieser Gegend zu produzieren, wo die Eigenschaften der einzelnen Parzellen durch getrennter Vinifizierung besonders zum Vorschein kommen.

WEINSELEKTION DES GEBIETSAUSDRUCKS

(Gärung und Reifung in Eichenholzfässern)

Picolit (Autoktoner Passito)

Vit dai Maz (Sauvignon aus Parzelle)

SoSiRe (Selektion Refosco dal peduncolo rosso)

WEININTERPRETATION DER REBEN

(Gärung und Reifung in Stahlfässern)

Friulano, Riesling, Sauvignon,

Merlot, Refosco

