



## Augusteo Cabernet

**Classification:** Dop Friuli

**Cépages:** Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc

**Zone de production:** Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

**Composition du sol:** principalement argileux avec presence de limon et de sable

**Système:** guyot

**Plantes par hectare:** 4700

**Rendement par hectare:** 90 q/ha

**Vendage:** début Octobre

**Température de fermentation:** 25°C

**Typologie de Vinification:** maceration sur les peaux pour 20 jours et fermentation à une température contrôlée

**Maturation:** en fûts de chêne français moyen toastés 16/18 mois, et puis en bouteille 6 mois

**Format:** 750 ml

**Température de service:** 18-20°C

**Verre recommandé:** Baloon, grand

## Notes organoleptiques

**Couleur:** rouge foncé avec reflexes grenat

**Aroma:** Myrtilles, baies sauvages et d'épices

**Bouche:** sec, avec corps important

**Appariement:** viandes rouges et fromages affinés

*Azienda Agricola Isola Augusta*

Casali Isola Augusta, 4 – 33056 Palazzolo dello Stella – Udine

Tel. 0431.58046 – Fax 0431.589141

[www.isolaugusta.com](http://www.isolaugusta.com) - [info@isolaugusta.com](mailto:info@isolaugusta.com)

