



Les Iles Chardonnay

Classification: Dop Friuli

Cépages: Chardonnay

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 lex peaux pendant 20 jours et fermentation à temperature contrôlée

Maturation: en barriques de chêne français pendant 16/18 mois, et pous en bouteille 6 mois

Format: 750 ml

Température de service: 18-20°C

Verre recommandé: Baloon, large

Notes organoleptiques

Couleur: jaune paille intense et intense

Aroma: délicatement fruité avec des notes de vanilla, de fruits exotiques et de fleurs blanches

Bouche: douce, enveloppante et élégante

Appariement: viandes blanches, plats de fruits de mer, fromages d'âge moyen

Azienda Agricola Isola Augusta

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

Tel. 0431.58046 – Fax 0431.589141

www.isolaugusta.com - info@isolaugusta.com

