



Sotard

Classification: Dop Friuli

Cépages: Verduzzo Friulano

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: 4800

Rendement par hectare: 60 q/ha

Vendage: fin Octobre

Température de fermentation: 20°C

Typologie de Vinification: Raisins récoltés en surmaturité. Macération sur les peaux pendant deux jours à une température inférieure à 22° C. Longue fermentation dans des barriques de chêne français grilles moyennes. Elevation sur lies pendant deux mois

Maturation: Vieillissement en bouteille 6 mois en fûts de chêne français

Format: 500 ml

Température de service: 8-10°C

Verre recommandé: petite tulipe

Notes organoleptiques

Couleur: jaune d'or intense

Aroma: miel, et fleurs d'acacia

Bouche: douce

Appariement: Fromages affinés, pâtés de foie gras, pâtisseries sèches.

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

