



Les Iles Chardonnay

Classificazione: Dop Friuli

Uve: Chardonnay

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

Tipo di terreno: prevalentemente argilloso con presenza di limo e sabbia

Sistema di allevamento: potatura Guyot

Piante per ettaro: 4700 ceppi per ettaro

Resa per ettaro (Q per ettaro): 90 q/ha

Periodo di vendemmia: primi di ottobre

Temperatura di fermentazione: 25°C

Vinificazione: macerazione sulle vinacce di 20 giorni e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: in barriques di rovere francese mediamente tostato per 16/18 mesi

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Formato bottiglia: 0,750 ml

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Calice consigliato: Baloon, ampio

Note organolettiche

Colore: giallo paglierino carico ed intenso

Olfatto: delicatamente fruttato con note di vaniglia, frutta esotica e fiori bianchi

Palato: morbido, avvolgente ed elegante

Abbinamento: carni bianche, piatti a base di frutti di mare, formaggi mediamente stagionati

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

