



Augusteo Cabernet

Classificazione: Dop Friuli

Uve: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

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: rosso intenso dai riflessi granata

Olfatto: mirtilli, sottobosco e spezie

Palato: secco, corposo, importante

Abbinamento: carni rosse, formaggi saporiti e 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

