



Isola Augusta



Refosco Riserva

Classificazione: Dop Friuli Latisana

Uve: Refosco dal Peduncolo Rosso

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: 80 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 10/14 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 rubino intenso con riflessi granata

Olfatto: speziato

Palato: deciso, maturo, leggermente tannico

Abbinamento: selvaggina, carni rosse e grigliate

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

