



Isola Augusta



Friulano

Klassifizierung: Dop Friuli

Trauben: Friulano

Produktionsgebiet: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

Bodenart: vorwiegend lehmig mit Schlamm und Sand

Anbausystem: Rebschnitt Guyot

Pflanzen pro Hektar: 4900 Stämme pro Hektar

Ertrag pro Hektar: 90 q/ha

Erntezeit: Anfang September

Gärtemperatur: <17°C

Vinifikation: : Maischegärung für eine Nacht. Lagerung auf Hefe für 3 Monate. Malolaktische Teilgärung.

Verfeinerung in der Flasche: 2 Monate

Flascheninhalt: 0,750 ml

Serviertemperatur: 8-10 °C.

Empfohlener Kelch: Tulpe oder Sommelier

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: strohgelb bis grünlich

Duft: blumig und fruchtig.

Gaumen: trocken mit Nachgeschmack nach Mandeln

Kombination: Hervorragend als Aperitif. Roher Schinken, Suppen, Fisch und weißes Fleisch.

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

