



Pinot Grigio

Klassifizierung: Dop Friuli

Trauben: Pinot Grigio

Produktionsgebiet: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

Bodenart: vorwiegend lehmig mit Schlamm und Sand

Anbausystem: Rebschnitt Guyot

Pflanzen pro Hektar: 4500 Stämme pro Hektar

Ertrag pro Hektar: 90 q/ha

Erntezeit: Ende August

Gärtemperatur: <17°C

Vinifikation: Gärung bei kontrollierter Temperatur in thermoregulierten Stahlwannen. Lagerung auf Hefe für 3 Monate. Gesamte malolaktische Gärung.

Verfeinerung in der Flasche: 2 Monate.

Flascheninhalt: 0,750 ml;

Serviertemperatur: 8-10 °C.

Empfohlener Kelch: Tulpe oder Sommelier

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: starkes strohgelb mit kupferfarbigen Reflexen.

Duft: Akazie und lieblicher Pfirsich.

Gaumen: samtig, weit und elegant.

Kombination: hervorragend als Aperitif. Fischvorspeisen, Suppen, weißes Fleisch und Käse mit mittlerer Reife

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

