



## Verduzzo Friulano

**Classificazione:** Dop Friuli

**Uve:** Verduzzo

**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:** 4800 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:** 60 q/ha

**Periodo di vendemmia:** primi di ottobre

**Temperatura di fermentazione:** 20°C

**Vinificazione:** macerazione sulle vinacce per due giorni a temperatura minore di 22°C. Lunga fermentazione in barriques di rovere francese mediamente tostato.

**Elevazione sui lieviti per due mesi.**

**Affinamento in bottiglia:** 4 mesi

**Contenuto bottiglia:** 0,375 ml

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C

**Calice consigliato:** tulipano piccolo

## Note organolettiche

**Colore:** giallo intenso con riflessi dorati

**Olfatto:** miele, fichi secchi

**Palato:** amabile, sapido, aromatico

**Abbinamento:** formaggi saporiti, pasticceria secca, dessert senza panna

**Azienda Agricola Isola Augusta**

Casali Isola Augusta, 4 – 33056 Palazzolo dello Stella – Udine

Tel. 0431.58046 – Fax 0431.589141

[www.isolaugusta.com](http://www.isolaugusta.com) - [info@isolaugusta.com](mailto:info@isolaugusta.com)

