



## Sauvignon

**Classificazione:** Dop Friuli

**Uve:** Sauvignon

**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:** 4900 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:** 90 q/ha

**Periodo di vendemmia:** primi di settembre

**Temperatura di fermentazione:** <17°C

**Vinificazione:** macerazione sulle vinacce di una notte a 6°C e lunga fermentazione alcolica a temperatura mai superiore ai 15°C. Fermentazione malolattica non prevista.

**Affinamento in bottiglia:** 2 mesi

**Contenuto bottiglia:** 0,750 ml

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C

**Calice consigliato:** tulipano o sommelier

## Note organolettiche

**Colore:** giallo paglierino dai riflessi verdognoli

**Olfatto:** peperone giallo, pesca e pomodoro

**Palato:** asciutto, aromatico ma non invadente

**Abbinamento:** Ottimo come aperitivo. Frutti di mare e crostacei, creme e minestre, risotto con gli asparagi, prosciutto crudo

*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)

