



## Chardonnay

**Classificazione:** Dop Friuli

**Uve:** Chardonnay

**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/h

**Periodo di vendemmia:** primi di settembre

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

**Vinificazione:** fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio termoregolate. Elevazione sui lieviti per 3 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 2 mesi

**Formato bottiglia:** 0,750 ml;

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C

**Calice consigliato:** tulipano o sommelier

## Note organolettiche

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Olfatto:** crosta di pane. Persistenza fine e delicata

**Palato:** fresco, secco, morbido ed avvolgente, di buona struttura

**Abbinamento:** Ottimo come aperitivo. Antipasti magri, pietanze a base di pesce.

**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)

