



Schioppettino

Klassifizierung: Igp Trevenezie

Trauben: Schioppettino

Produktionsgebiet: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

Bodenart: vorwiegend lehmig mit Schlamm und Sand

Anbausystem: Rebschnitt Guyot

Pflanzen pro Hektar: 4700 Stämme pro Hektar

Ertrag pro Hektar: 100 q/ha

Erntezeit: Anfang Oktober

Gärtemperatur: 25°C

Vinifikation: Maischegärung für circa 10 Tage. Gärung bei kontrollierter Temperatur.

Verfeinerung in der Flasche: 4 Monate.

Flascheninhalt: 0,750 ml

Serviertemperatur: 8-10 °C

Empfohlener Kelch: Baloon, gross

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: rubinrot

Duft: Unterholz, Gewürze

Gaumen: weich, von guter Struktur, anhaltend. Von großer Eleganz.

Kombination: Fleischgerichte, nicht gereifter Schinken, weicher Käse

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

