



# Isola Augusta



## Merlot

**Klassifizierung:** Dop Friuli

**Trauben:** Merlot

**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:** 90 q/ha

**Erntezeit:** Anfang September

**Gärtemperatur:** 25°C

**Vinifikation:** Maischegärung für circa 10 Tage.

Gärung bei kontrollierter Temperatur. Reifung von einigen Monaten in Barrique aus französischer Eiche mittel geröstet

**Verfeinerung in der Flasche:** 3 Monate

**Flascheninhalt:** 0,750 ml

**Serviertemperatur:** 16-18 °C.

**Empfohlener Kelch:** Baloon, gross

## Organoleptische Eigenschaften

**Farbe:** rubinrot

**Duft:** Brombeere und Veilchen, angenehm fruchtig

**Gaumen:** weich, schmackhaft, umhüllend

**Kombination:** schmackhafte erste Gänge, gebratenes Geflügel, mittelreifer Käse.

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)

