



Isola Augusta



Merlrose Brut

Klassifizierung: herber Schaumwein

Trauben: Merlot und Refosco

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: 130 q/ha

Erntezeit: Anfang September

Gärtemperatur: <16°C

Vinifikation: langer Charmat

Verfeinerung in der Flasche: 1 Monate

Flascheninhalt: 0,750 ml

Serviertemperatur: 6-8 °C

Empfohlener Kelch: Flute

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: intensiv rosa

Duft: fein, leicht fruchtig

Gaumen: vollmundig, weich und anhaltend.

Kombination: hervorragend als Aperitif und für "die gesamte Mahlzeit", mit Ausnahme des Desserts

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

