



Charlotte Moscato Rosa

Klassifizierung: Halbtrockener Schaumwein

Trauben: Moscato Rosa

Produktionsgebiet: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

Bodenart: vorwiegend lehmig mit Schlamm und Sand

Anbausystem: Rebschnitt Guyot

Pflanzen pro Hektar: 4500 Stämme pro Hektar

Ertrag pro Hektar: 130 q/ha

Erntezeit: Anfang September

Gärtemperatur: <16°C

Vinifikation: langer Charmat.

Verfeinerung in der Flasche: 1 Monate

Alkoholgehalt: 11,5°C

Flascheninhalt: 0,750 ml

Serviertemperatur: 5-7 °C.

Empfohlener Kelch: Flute

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: zartrosa mit feiner und eleganter

Duft: fruchtig, mit Andeutung von Hagebutte

Gaumen: frisch und weich.

Kombination: trockenes Gebäck und kleine rote Früchte. Hervorragend als Aperitif.

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

