



Ribolla Gialla

Classificazione: spumante Brut

Uve: Ribolla Gialla

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella (UD)

Tipo di terreno: prevalentemente argilloso con presenza di limo e sabbia

Sistema di allevamento: potatura Guyot

Piante per ettaro: 4500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 130 q/h

Periodo di vendemmia: primi di settembre

Temperatura di fermentazione: <16°C

Vinificazione: Charmat lungo

Affinamento in bottiglia: 1 mese

Formato bottiglia: 0,750 ml

Temperatura di servizio: 6-8°C

Calice consigliato: flûte

Note organolettiche

Colore: giallo paglierino scarico

Olfatto: fruttato, delicatamente floreale

Palato: citrino, secco ed invitante

Abbinamento: Ottimo come aperitivo. Antipasti di pesce, primi piatti delicati, carni bianche.

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

