



Chardì

Classificazione: spumante Extra Brut

Uve: 85% Chardonnay ed altri vitigni

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

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: 120 q/ha

Periodo di vendemmia: primi 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 chiaro con sfumature verdognole

Olfatto: fiori di campo, acacia e mela verde

Palato: secco, vellutato e armonico

Abbinamento: Ottimo come aperitivo e da tutto pasto. Esclusi i dessert. Consigliato con il pesce.

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

