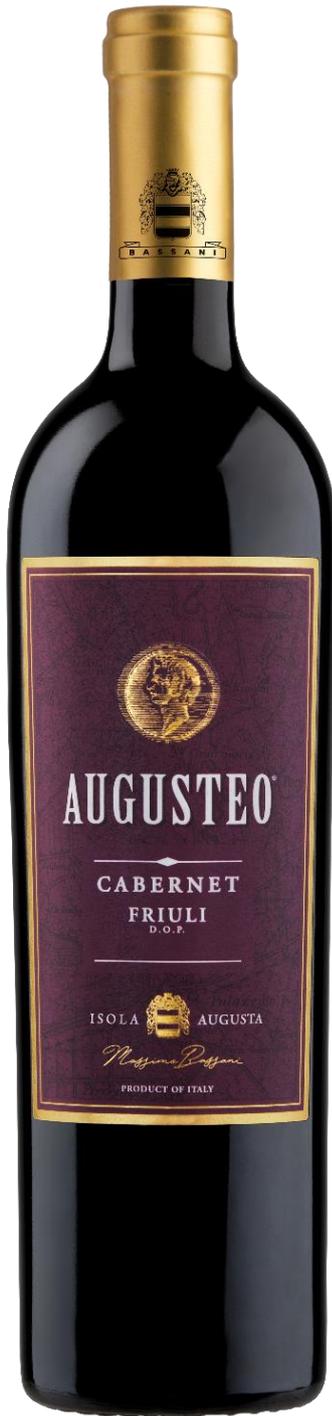




Isola Augusta



Augusteo Cabernet

Klassifizierung: Dop Friuli

Trauben: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

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 Oktober

Gärtemperatur: 20°C

Vinifikation: Maischegärung von 20 Tagen und Gärung bei kontrollierter Temperatur

Verfeinerung: in Barrique aus französischer Eiche mittel geröstet für 16/18 Monate.

Verfeinerung in der Flasche: 6 Monate

Flascheninhalt: 0,750 ml

Serviertemperatur: 18-20 °C.

Empfohlener Kelch: Baloon, gross

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: intensiv rot mit granatroten Reflexen

Duft: Heidelbeeren, Unterholz und Gewürze

Gaumen: trocken, vollmundig, kräftig.

Kombination: rotes Fleisch, schmackhafter und reifer Käse.

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

