



Isola Augusta



Cabernet

Klassifizierung: Dop Friuli

Trauben: Cabernet

Produktionsgebiet: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

Bodenart: vorwiegend lehmig mit Schlamm und Sand

Anbausystem: Rebschnitt Guyot

Pflanzen pro Hektar: 4900 Stämme pro Hektar

Ertrag pro Hektar: 90 q/ha

Erntezeit: Anfang Oktober

Gärtemperatur: 25°C

Vinifikation: Maischegärung für circa 10 Tage.

Gärung bei kontrollierter Temperatur. Reifung von einigen Monaten in Barrique aus französischer Eiche mittel geröstet.

Verfeinerung in der Flasche: 3 Monate

Flascheninhalt: 0,750 ml;

Serviertemperatur: 16-18 °C.

Empfohlener Kelch: Baloon, gross

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: intensiv rot

Duft: leicht krautig, würzig

Gaumen: trocken, entschieden, vollmundig

Kombination: Wild, schmackhafte Fleischgerichte 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

