



Isola Augusta



Cabernet

Classification: Dop Friuli

Cépages: Cabernet

Zone de production: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

Composition du sol: principalement argileux avec présence de limon et de sable

Système: guyot

Plantes par hectare: 4900

Rendement par hectare: 90 q/ha

Vendage: début Octobre

Température de fermentation: 25°C

Typologie de Vinification: macération sur les peaux pour 10 jours et fermentation à une température contrôlée

Maturation: en fûts de chêne français moyen toastés pour quelques mois, et pouis en bouteille 3 mois

Format: 750 ml

Température de service: 16-18°C

Verre recommandé: Baloon, grand

Notes organoleptiques

Couleur: rouge foncé

Aroma: Herbes et d'épices

Bouche: sec, avec corps important

Appariement: sanglier, lièvre, viands blanc et rouges

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

