



# Isola Augusta



## 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

**Grado alcolico:** 11,50°

**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](http://www.isolaugusta.com) - [info@isolaugusta.com](mailto:info@isolaugusta.com)

