



Isola Augusta



Edgardo II

Klassifizierung: Herber Schaumwein. (Klassische Methode)

Trauben: Chardonnay

Produktionsgebiet: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

Bodenart: vorwiegend lehmig mit Schlamm und Sand.

Anbausystem: Rebschnitt Guyot

Pflanzen pro Hektar: 4500 Stämme pro Hektar

Ertrag pro Hektar: 180 q/ha

Erntezeit: Ende September

Gärtemperatur: <18°C

Vinifikation: Klassische Methode.

Verfeinerung in der Flasche: 10 Monate.

Flascheninhalt: 0,750 ml

Serviertemperatur: 6-8 °C.

Empfohlener Kelch: Flute

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: ~~Farbe:~~ stark strohgelb

Duft: Wiesenblumen, Brotrinde, Golden Apfel

Gaumen: trocken, weich und angenehm reif. Feine und anhaltende Perlage

Kombination: die gesamte Gastronomie, mit Ausnahme der Desserts.

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

