



Edgardo II

Classification: Vin Mousseaux Brut

Cépages: Chardonnay

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

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

Système: guyot

Plantes par hectare: 4500

Rendement par hectare: 180 q/ha

Vendage: fin Septembre

Température de fermentation: <18°C

Typologie de Vinification: Méthode Classique

Maturation: Maturation en bouteille 10 mois

Format: 750 ml

Température de service: 6-8°C

Verre recommandé: flûte

Notes organoleptiques

Couleur: jaune paille

Aroma: fleurs sauvages, croute de pain, pomme Golden

Bouche: sèche, douce et agréablement mûre. Perlage fin et persistant

Appariement: vin "toutes repas", 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

