



Isola Augusta



Edgardo II

Classificazione: spumante Brut

Uve: Chardonnay

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella (UD)

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: 180 q/ha

Periodo di vendemmia: fine settembre

Temperatura di fermentazione: <18°C

Vinificazione: Metodo Classico

Affinamento in bottiglia: 10 mesi

Formato bottiglia: 0,750 ml

Temperatura di servizio: 6-8°C

Calice consigliato: flûte

Note organolettiche

Colore: giallo paglierino carico

Olfatto: fiori di campo, crosta di pane, mela Golden

Palato: asciutto, morbido e gradevolmente maturo. Perlage fine e persistente.

Abbinamento: vino da "tutto pasto", esclusi i dessert.

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

