



Isola Augusta



Friulano

Classification: Dop Friuli

Cépages: Friulano

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: 4900

Rendement par hectare: 90 q/ha

Vendage: fin août

Température de fermentation: <17°C

Typologie de Vinification: maceration sur les peaux pendant une nuit. Elevation sur les levures pendant 3 mois. Fermentation malolactique partielle.

Maturation: Maturation en bouteille 2 mois

Format: 750 ml

Température de service: 8-10°C

Verre recommandé: tulipe

Notes organoleptiques

Couleur: jaune paille tendant à verdâtre

Aroma: floral et fruité

Bouche: sèche avec un arrière-goût d'amande

Appariement: Excellent en aperitif. Prosciutto, soups, poisson et viands blanches

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

