



Isola Augusta



Friulano

Classificazione: Dop Friuli

Uve: Friulano

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

Tipo di terreno: argilla, limo e sabbia

Sistema di allevamento: potatura Guyot

Periodo di vendemmia: fine agosto

Piante per ettaro: 4900 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 90 q/ha

Temperatura di fermentazione: <17°C

Vinificazione: macerazione sulle vinacce per una notte. Elevazione sui lieviti per 3 mesi. Fermentazione malolattica parziale.

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Formato bottiglia: 0,750 ml

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Calice consigliato: tulipano o sommelier

Note organolettiche

Colore: giallo paglierino tendente al verdognolo

Olfatto: floreale e fruttato

Palato: secco con retrogusto di mandorla

Abbinamento: Ottimo come aperitivo. Prosciutto crudo, minestre, pesce e carni bianche.

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

