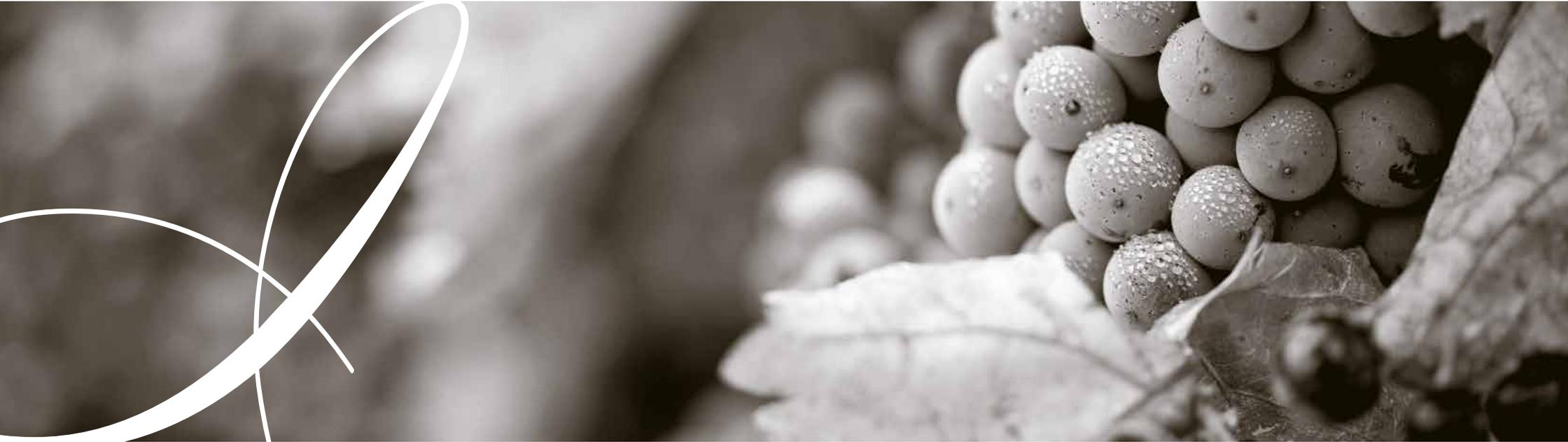




Isola Augusta







...tradizione e passione dal 1950



La nostra Storia

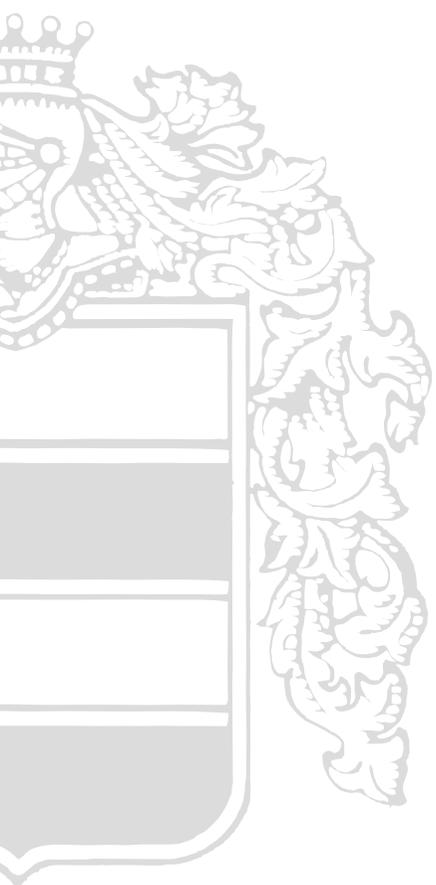
Isola Augusta: perché? Perché un tempo, secondo una leggenda, il suo territorio veniva lambito dai fiumi Tagliamento e Stella, che la cingevano come un'isola. Augusta, e questo è certo, perché era attraversata dalla via Annia, che collegava Roma ad Aquileia, all'epoca seconda città per importanza dell'Impero Romano. Il suggestivo toponimo esiste da sempre sulle mappe catastali di questa zona semplice ma di rara bellezza. Il mare è vicino e, giorno dopo giorno, "dona alle vigne il suo sospiro salmastro, che viene imprigionato nella loro vegetazione". Il terreno forte ed argilloso, avaro come quantità di uve prodotte, permette di ottenere dei vini unici per la loro tipicità. L'azienda è stata acquisita nel 1959 da Renzo Bassani, che si innamorò di questa terra dopo aver trovato ed assaggiato due bottiglie di vino, gelosamente custodite dal fattore di allora sotto la sabbia. Intuì subito che la zona era naturalmente vocata alla vitivinicoltura. Iniziò a ristrutturare le case dei contadini che ci abitavano, a rinnovare i vecchi vigneti per iniziare a produrre vini importanti. La famiglia Bassani fu una delle prime in regione a sostituire gli interventi chimici nei vini con processi fisici, controllando con la tecnica del freddo la fermentazione dei mosti. Per questo già all'epoca lo slogan dell'azienda fu quello di produrre un "Vino Vivo", non pastorizzato e quindi integro nelle sue proprietà organolettiche. Il figlio Massimo ha iniziato a vivere l'atmosfera dell'azienda fin da quando aveva i calzoncini corti, quando passeggiava in quella campagna che era diventata il suo piccolo regno. Nel 1972, mentre ancora stava studiando per la laurea in giurisprudenza decise di dedicarsi totalmente all'azienda, portando a termine i lavori di ristrutturazione dei fabbricati con cura minuziosa dei particolari, cercando di mantenerne inalterato l'aspetto originale. Nel 1989 costruì l'edificio che oggi ospita la cantina di vinificazione, dotata delle più moderne tecnologie per garantire la genuinità e qualità del prodotto. Tutto il vino imbottigliato viene prodotto in azienda e seguito nelle diverse fasi della lavorazione: dalla pianta alla bottiglia. Oggi Isola Augusta è un'azienda moderna ed antica al tempo stesso, un borgo dove il tempo sembra essersi fermato e dove si possono assaporare degli ottimi vini, creati con amore e passione da un team di persone qualificate guidate dal competente enologo Vincenzo De Giuseppe. Il giovane figlio di Massimo, Jacopo, terminati gli studi universitari, ha deciso di continuare la tradizione familiare, occupandosi del marketing e della commercializzazione dei prodotti, per farli conoscere ad un pubblico sempre più internazionale.





Our History

Why "Isola Augusta" (Augusta Island)? Because legend has it that, once, its land was lapped by the rivers Tagliamento and Stella, which surrounded it as if it were an island. Augusta, and this is a certainty, because Via Annia crossed through it, connecting Rome to Aquileia, which at the time was the second most important city of the Roman Empire. This evocative name has always been on the cadastral maps of this simple area but of rare beauty. The sea is nearby and, day after day, "it gives the vineyards its brackish sigh, which becomes imprisoned in their vegetation". The strong clayey soil, sparing in terms of the yield of grapes, produces unique wines thanks to their particular characteristics. The company was purchased in 1959 by Renzo Bassani, who fell in love with this land after finding and tasting two bottles of wine, jealously guarded under the sand by the winegrower of the time. He immediately realised that the area was naturally suited to viticulture. He began to renovate the houses of the peasants who lived there, and renew the old vines to start producing great wines. The Bassani family was one of the first in the region to replace the chemical interventions in wines with physical processes, controlling the fermentation of grape must by using the cold technique. This is why the company slogan at the time was to produce a "Vino Vivo" (Living Wine), unpasteurised, thereby leaving its organoleptic properties intact. The son, Massimo, had begun to experience the atmosphere of the company since he wore shorts, walking through the countryside that had become his little kingdom. In 1972, still studying for his degree in Law, he decided to devote himself entirely to the company, completing the renovation work of the buildings with meticulous attention to detail, while striving to keep their original appearance intact. In 1989, he built the building that now houses the winery, equipped with the latest technology to ensure the authenticity and the quality of the final product. All of the bottled wine is produced on the farm and followed through the various stages of the process: from plant to bottle. Today Isola Augusta is both a modern and ancient company, a village where time seems to stand still and where you can taste excellent wines, made with love and passion by a team of qualified people led by expert winemaker Giuseppe De Vincenzo. The young son of Maximus, Jacopo, having completed his university studies, decided to continue the family tradition, by overseeing marketing and product sales, making their wines known to an increasingly international audience.



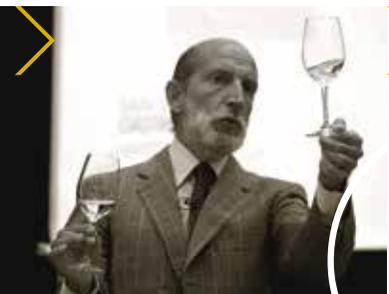
Naturalmente

Isola Augusta è da sempre attenta all'ambiente ed ha adottato nel tempo molte misure per produrre rispettando un politica ecologica e sostenibile, grazie all'utilizzo di fonti di energia rinnovabili ed ecocompatibili. Tutto inizia dalla gestione dei vigneti, condotti con sistemi "a basso impatto ambientale", regolamentati da una legge europea (reg. CEE 2078/92). I trattamenti chimici sistemici sono stati quasi interamente sostituiti da interventi ecologici, ritenuti di minor impatto per l'ambiente e per le uve stesse. I prodotti vengono impiegati inoltre in misura molto ridotta grazie all'utilizzo di un atomizzatore a recupero. Le continue lavorazioni del terreno rendono possibile il fatto di limitare al minimo anche l'impiego di diserbanti. Raccogliendo uve perfettamente sane riusciamo inoltre ad utilizzare pochissimi solfiti per la conservazione del vino. Riteniamo di interpretare al meglio ogni suggerimento per la produzione di un vino sano e naturale, impiegando i mezzi tecnologici attualmente disponibili sul mercato. Già dal 1990 tutta l'azienda si riscalda naturalmente sfruttando la geotermia: un pozzo profondo circa 450 mt. fa sgorgare in superficie dell'acqua termale alla temperatura di 32,5° che viene fatta circolare in tutti gli edifici grazie all'impianto di riscaldamento a pavimento. Nei primi anni 2000 l'azienda ha raggiunto l'autosufficienza energetica grazie all'installazione di 3 impianti fotovoltaici che producono complessivamente 100 Kw. Nel 2013 è stata inaugurata anche la prima colonnina privata in Regione per la ricarica elettrica dei veicoli: chiunque ne faccia richiesta potrà ricaricare gratuitamente il proprio veicolo. Il tutto ad emissioni zero.



Naturally

Isola Augusta has always paid special attention to the environment and, over time, has adopted numerous measures to produce wine while upholding an ecological and sustainable policy through the use of renewable and environmentally friendly energy sources. Everything starts with managing the vineyard, using “low environmental impact” systems, regulated by European Law (Regulation EEC 2078/92). The systemic chemical treatments have been almost entirely replaced by more environmentally friendly products, which have been deemed to have less impact on the environment and grapes themselves. These products are used in very low quantities thanks to the use of a vaporiser. Continually working the land makes it possible to bring the use of herbicides down to a bare minimum. Gathering perfectly healthy grapes, we are also able to use very few sulphites to preserve the wine. We feel that we interpret in the best possible way any suggestions on producing healthy and natural wine, using the technology currently available on the market. Since 1990, the whole facility has been heated naturally using geothermal energy: an approximately 450 meter deep well makes thermal water rise to the surface at a temperature of 32.5°, which circulates through all buildings using a floor heating system. In the early 2000s, the company achieved energy self-sufficiency by installing 3 photovoltaic systems producing a total of 100 Kw. In 2013, the first private column in the region for charging electric vehicles was also inaugurated: on request, anyone can recharge their vehicle for free. All this with zero emissions.



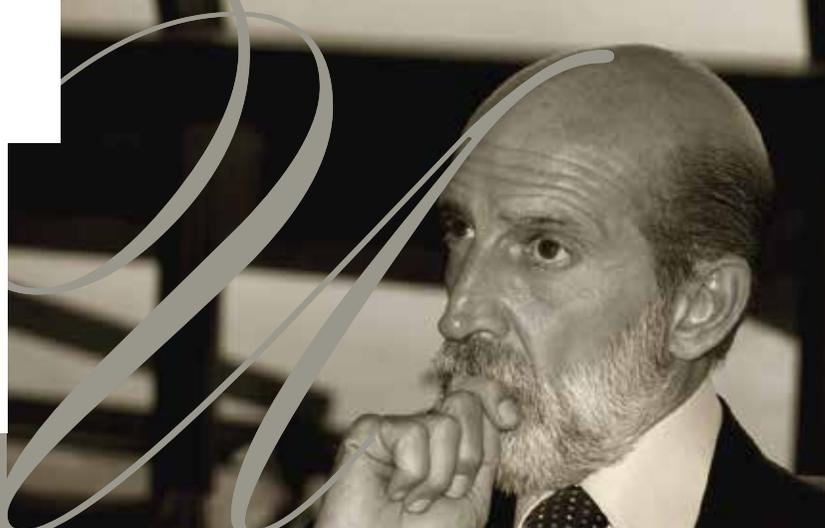
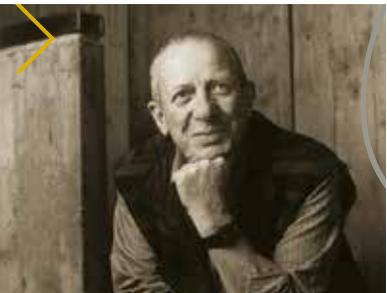
Dicono di Noi

Isi Benini anno 1984: “ Massimo Bassani è un vigneron attento alle moderne tecniche vinicole, ma nel contempo fedele alla tradizione e agli spontanei suggerimenti della terra, suggerimenti che interpreta fra i vigneti e in cantina senza indulgenza alcuna, ma piuttosto con l'intransigenza e il rigore per una vinificazione antica ma effettuata con criteri imposti dalle regole più moderne. Nulla, si può dire, è lasciato al caso, ma senza forzature, per suggerire dai terreni argillosi di Isola Augusta vini giovani, moderni e tradizionali al tempo stesso, vini invitanti. Vini, in altre parole, che sanno sedurre e innamorano in egual misura i palati dei giovani e dei meno giovani. Vini che sanno mettersi al servizio, soprattutto, della buona ristorazione....”

Luigi Veronelli (da “I Vignaioli Storici”): I vini dell'Isola Augusta sono disponibili ed allegri, sono vini che si oppongono alla tradizionale alcolicità e della gravità che pur sono state trainanti in zona, ma ricercano profumi e briosità in accordo ad un gusto più giovane, ma non più semplice, non sono vini spogliati o semplificati, hanno tutta l'eleganza e la delicatezza che i vitigni classici sanno produrre...”

Luca Maroni (in seguito ad una degustazione alla cieca tra vini della Doc Latisana e vini Francesi): In Friuli ci sono tutte le uve italiane e tutte le uve internazionali, quindi veramente un territorio favoloso, una verdeggiante, lussureggiante campagna molto generosa , ben interpretata dai produttori... Una zona come Latisana, è stata la geniale intuizione di Veronelli, da un punto di vista di conformazione e di altezza sul livello del mare, e quindi di fattori ambientali, è molto simile a Bordeaux. C'è una grande possibilità di crescere come zona, di comunicare la propria peculiarità...Se si prende in considerazione il rapporto qualità prezzo, per una qualità superiore intorno al 40-50% rispetto ai vini francesi, il costo in cantina è nettamente inferiore...”

Estratto dall'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2016: Bicchiere stabilmente tra i più performanti e versatili del Friuli si conferma quello di Isola Augusta. Che splendida serie di vini d'eccellenza assoluta....Rossi tutti di grandi note estrattive... Si sale ulteriormente di splendore in valore con i bianchi, per l'appunto tutti al profumo di nitore e fragranza ossidativa intonsa... Bianchi tutti di suadanza e fettezza eccellenti. Chiude il miglior vino dolce d'Italia, il Verduzzo Friulano Latisana 2014, ai suoi livelli di florealità e fruttosità' d'aroma il vino non è più tale...è solo una stupenda purea di inintaccate dolcezze dell'uva, del rovere e del fiore.Chapeau per l'enologia e la viticoltura a tal eccezionale piacevolezza si tersamente sottese...



About Us

Isi Benini anno 1984: “Massimo Bassani is a winegrower who closely follows modern wine technology, but at the same time, remains faithful to tradition and to the spontaneous suggestions of the earth. He interprets these suggestions, between the vineyards and the cellar, not with indulgence, but with the intransigence and attention towards ancient winemaking, yet carried out according to the most modern criteria. Nothing is left to chance, yet it is not forced, to obtain from the clay soils of Isola Augusta, young wines that are both modern and traditional, inviting wines. In other words, wine which is able to seduce and enchant the palates of the young and not so young in equal measure. Wines at the service of fine dining...”

Luigi Veronelli (from The Winegrowers History): Isola Augusta’s wines are palatable and cheerful; they are wines that oppose traditional alcohol strength and heaviness which have led the way in this area. They look for aromas and a liveliness that is in tune with a more youthful, but not simpler, taste. They are not stripped or simplified wines; they have all the elegance and delicacy that classic varietals can produce...”

Luca Maroni (after a blind tasting of Doc Latisana and French wines): “In Friuli, there are all the Italian grapes and all the international grapes; it’s a truly fabulous terroir, a lush green countryside, which is very generous and well-interpreted by winemakers... An area such as Latisana was a brilliant idea by Veronelli, in terms of the lay of the land, height above sea level, and environmental factors; it is very similar to Bordeaux. There is a great opportunity to grow as a zone, to convey its peculiarities... If you take into account the value for money for a 40-50% greater quality compared to French wines, the cost in the cellar is significantly lower...”

Summery comment from “Annuario dei Migliori Vini Italiani 2016: Isola Augusta’s production is stably one of the best performing and most versatile in Friuli. It is a splendid collection of absolute excellences.... All reds feature great extractive qualities... And the marvel is even grander with the white wines, wherein the scent is always neat and the fragrance is oxidatively perfect... Excellent gentleness and thickness in all white wines... The closure is for the best Italian sweet wine: the Verduzzo Friulano Latisana 2014, whose levels of florality and fruitness makes it hard to call just a wine... it is a stupendous puree of fruit, oak and flower’s sweetnesses. Chapeau for the enology and the viticulture that clearly are behind this exceptional pleasantness.

Vini Bianchi White Wines



> Ribolla Gialla Indicazione Geografica Protetta Venezia Giulia

Di colore giallo dorato con riflessi verdognoli, ha profumo fragrante, delicato e floreale.

Il sapore è asciutto, fresco ed aromatico.
Abbinamenti: antipasti e primi a base di verdure o pesce. Ottimo come aperitivo.

Golden yellow colour with greenish hues with a fragrant, delicate and floral aroma. The flavour is dry, fresh and aromatic.

Serve with: excellent as an aperitif.
Appetizers and first courses of vegetables or fish.

ml 750



> Friulano Denominazione di Origine Protetta Friuli

Di colore giallo paglierino tendente al verdognolo, ha profumo floreale e fruttato. Il sapore è secco con retrogusto di mandorla.

Abbinamenti: prosciutto crudo, minestre, pesce e carni bianche. Ottimo come aperitivo.

Straw yellow colour with greenish hues, with fruity and floral aroma. The flavour is dry with an aftertaste of almonds.

Serve with: prosciutto, soups, fish and white meats. Excellent as an aperitif.

ml 750



> Malvasia Denominazione di Origine Protetta Friuli

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha leggero profumo di salvia e alloro. Il sapore è asciutto e di media struttura.

Abbinamenti: antipasti magri, primi a base di pesce e crostacei. Ottimo come aperitivo

Straw yellow colour with greenish hues, it has light aroma of sage and laurel. Dry and medium structure flavour.

Serve with: appetizers, first courses of fish and shellfish.

ml 750

Vini Bianchi White Wines



> Pinot Grigio

Denominazione di Origine Protetta
Friuli

Di colore giallo paglierino carico con riflessi ramati, ha profumo d'acacia e pesca. Sapore vellutato, ampio ed elegante.

Abbinamenti: antipasti di pesce, minestre, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

Straw yellow colour coppery hues, acacia and peach aroma. Velvety, ample and elegant flavour.

Serve with: seafood appetizers, soups, white meats and cheeses.

ml 750



> Chardonnay

Denominazione di Origine Protetta
Friuli

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ricorda la crosta del pane e ha una persistenza fine e delicata. Sapore fresco, secco, morbido ed avvolgente, di buona struttura.

Abbinamenti: antipasti magri, piatti di pesce. Ottimo come aperitivo.

Straw yellow colour with greenish hues, bread crust aroma which is fine, delicate and persistent. Fresh, dry, soft, full-bodied and well structured taste.

Serve with: appetizers and fish dishes. Excellent as an aperitif.

ml 750



> Sauvignon

Denominazione di Origine Protetta
Friuli

Di colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli, ha un aroma prorompente di peperone giallo, pesca e pomodoro. Il sapore è aromatico, asciutto ma non invadente.

Abbinamenti: frutti di mare e crostacei, creme e minestre, risotto agli asparagi, prosciutto crudo. Ottimo come aperitivo.

Straw yellow colour with greenish hues, it has a rich yellow pepper, peach and tomato aroma. The flavour is dry and aromatic.

Serve with: seafood and shellfish, creams and soups, asparagus risotto, prosciutto. Excellent as an aperitif.

ml 750

Vini Rossi Red Wines



> Merlot Denominazione di Origine Protetta Friuli

Di colore rosso rubino, ha un delicato profumo di mora e viola. Sapore morbido, gustoso ed avvolgente.

Abbinamenti: primi piatti saporiti, pollame al forno e formaggi semi-stagionati.

Ruby red colour and a delicate bouquet of blackberry and violet. Soft and mouth filling flavour.

Serve with: flavoursome pasta dishes, oven-baked poultry and semi-mature cheeses.

ml 750



> Cabernet Denominazione di Origine Protetta Friuli

Di colore rosso intenso, ha profumo leggermente erbaceo e speziato. Dal sapore secco, deciso e tipicamente corposo.

Abbinamenti: cacciagione, arrostiti di carni bianche e rosse.

Deep red colour, lightly herbaceous and spicy aroma. Dry, strong and full-bodied product.

Serve with: game, roasted red and white meats.

ml 750



> Refosco dal Peduncolo Rosso Denominazione di Origine Protetta Friuli

Di colore rosso rubino con riflessi violacei, ricorda la mora selvatica ed il sottobosco. Sapore deciso, equilibrato e leggermente tannico.

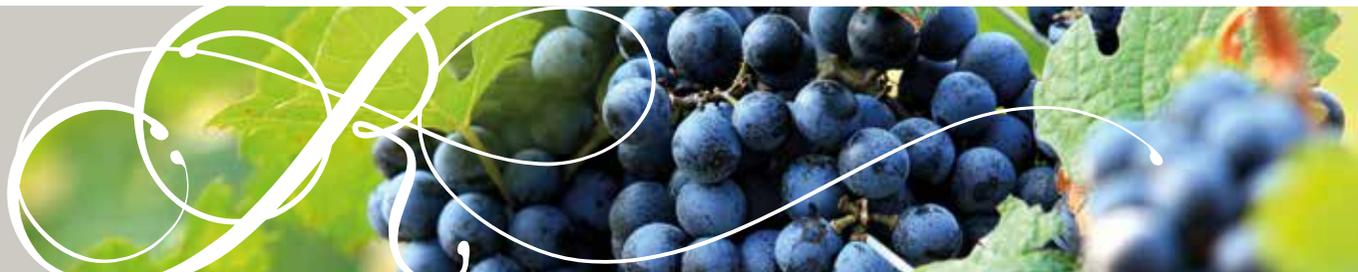
Abbinamenti: carni grasse, spezzatino e carni grigliate.

Ruby red colour with purple hues, reminiscent of wild blackberries and berries. Well-balanced, strong and lightly tannic flavour.

Serve with: fatty or grill meats, stew.

ml 750

Vini Rossi Red Wines



> Pinot Nero Denominazione di Origine Protetta Friuli

Di colore rosso rubino tenue, ha profumo di frutti rossi e sottobosco. Il sapore è asciutto, delicato, con retrogusto caldo e speziato. Di grande eleganza.

Abbinamenti: carni alla griglia, risotti e formaggi freschi.

Light ruby red colour, a delicate aroma of red fruits and wild berries. The flavour is dry, delicate, with spices and warm aftertaste. Overall a very elegant product.

Serve with: grilled meats, risottos and fresh cheeses.

ml 750



> Schioppettino Indicazione Geografica Protetta Trevenezie

Di colore rosso rubino, ha profumo di sottobosco e spezie. Il sapore è morbido, di buona struttura e persistenza. Di grande eleganza.

Abbinamenti: piatti di carne, prosciutti non stagionati, formaggi teneri.

Ruby red colour with garnet hues, a scent of wild berries and spices. The taste is soft, well-rounded and lingering. Overall a very elegant product.

Serve with: meats, delicate cheeses and prociutto not seasoned.

ml 750

Vini Rosè Rosè Wines



> Merlrose

Indicazione Geografica Protetta
Venezia Giulia

Di colore cerasuolo, ha profumo leggermente erbaceo e fruttato. Il sapore è asciutto ed elegante, con retrogusto morbido e suadente.

Abbinamenti: salumi leggeri, formaggi teneri.

Cherry-red colour, with a slightly herbaceous and fruity flavour. It is dry and elegant in the mouth, with a soft and persuasive aftertaste.

Serve with: light cured meats, soft cheeses.

ml **750**



Vini da Dessert Dessert Wines



> Verduzzo Friulano Denominazione di Origine Protetta Friuli

Di colore giallo intenso con riflessi dorati, ha profumo di miele e fichi secchi e sapore amabile, sapido e aromatico.

Abbinamenti: formaggi saporiti, pasticceria secca e dessert senza panna.

Deep yellow colour with golden hues with a bouquet of honey and dried figs. A sweet, aromatic, and tasty flavour characterizes this product.

Serve with: flavorsome cheeses, pastries and desserts without creme.

ml **375**



> Sotard Denominazione di Origine Protetta Friuli

Dal colore giallo dorato intenso, profumi mielosi e di fiori di acacia.

Al gusto si presenta morbido ed avvolgente. Prodotto da uve passite di Verduzzo Friulano invecchiato in piccole botticelle di rovere francese.

Abbinamenti: pasticceria secca, patè di foie gras, formaggi stagionati.

Dark golden yellow color, with a scent of honey and acacia flowers. Soft and mouthfilling flavor. Produced from raisin grapes of Verduzzo Friulano aged in French oak barrels.

Serve with: pastries, patè di foie gras, seasoned cheeses.

ml **500**

Spumanti Sparkling Wines



> Ribolla Gialla Frizzante Indicazione Geografica Protetta Delle Venezie

Dal colore giallo paglierino scarico. Si presenta con profumi fruttati, e floreali, in pieno equilibrio con il palato citrino, secco ed invitante.

Abbinamenti: antipasti di pesce, primi piatti delicati e carni bianche. Ottimo come aperitivo.

Light straw-yellow wine. Fruity and floral fragrances well balanced at the nose. Inviting and dry citrousy taste.

Serve with: fish appetizers, white meats and main courses. Excellent as an aperitif.

ml 750



> Ribolla Gialla Brut

(Metodo Charmat): Dal colore giallo paglierino scarico. Profumi fruttati e delicatamente floreali, si accompagnano ad un gusto secco, citrino ed invitante.

Abbinamenti: antipasti di pesce, primi piatti delicati e carni bianche. Ottimo come aperitivo.

(Charmat method): Light straw-yellow. Floreal and fruity fragrances. Soft, vibrant taste without being overpowering.

Serve with: fish appetizers, white meats and main courses. Excellent as an aperitif.

ml 750

Spumanti Sparkling Wines



> Prosecco Brut Millesimato Denominazione di Origine Protetta

(Metodo Charmat): Dal colore giallo paglierino brillante, ha profumo di mela renetta e agrumi. Il sapore è morbido e persistente.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e da "tutto pasto", esclusi i dessert.

(Charmat method): A bright straw yellow colour with apple and citrus fruit scents. Soft and lingering taste.

Serve with: Excellent as an aperitif and goes well with main courses, except for desserts.

ml 750



> Chardì Extra Brut

(Metodo Charmat): Ottenuto da uve di Chardonnay. Di colore giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole, ha un caratteristico profumo di fiori di campo, acacia e mela verde. Sapore secco, vellutato e armonico.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e da "tutto pasto", esclusi i dessert.

(Charmat method): Obtained from Chardonnay grapes. Light straw yellow colour with greenish tints, it has a characteristic fragrance of wildflowers, acacia and green apples.

Dry, velvety and harmonious on the palate.

Serve with: Excellent as an aperitif and goes well with main courses, except for desserts.

ml 750

Spumanti Sparkling Wines



> Charlotte Moscato Rosa Demi Sec

(Metodo Charmat): Dal colore rosa tenue e dal fine ed elegante perlage. Profumi fruttati, dal gusto fresco e morbido.

Abbinamenti: pasticceria secca e piccoli frutti rossi. Ottimo come aperitivo.

(Charmat method): Light pink colour, with fine and elegant "perlage". Fruity fragrances and soft, fresh taste.

Serve with: pastries and little red fruits. Excellent as an aperitif.

ml 750



> Merlrose Brut

(Metodo Charmat): È uno spumante dal colore rosa intenso. Caratterizzato da un'aroma fine, leggermente fruttato. Sapore pieno, morbido e persistente.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e da "tutto pasto", esclusi i dessert.

(Charmat method): It's a sparkling pink wine. It's characterized by a fine and lightly fruity aroma. Round, soft and lingering flavor.

Serve with: Excellent as an aperitif and goes well with main courses, except for desserts.

ml 750



> Edgardo II

(Metodo classico): Di colore giallo paglierino carico, ha profumo di fiori di campo, crosta di pane e mela Golden. Il sapore è asciutto, morbido e gradevolmente maturo.

Abbinamenti: tutta la gastronomia, esclusi dessert. Prodotto con cuvè di Chardonnay di annate diverse con metodo classico.

(classic method): Straw-yellow colour and a bouquet of wildflowers, bread crust and golden apple. The flavour is dry and soft.

Serve with: all foods, except desserts. Produced with Chardonnay cuvée of different vintages using the classic method.

ml 750



Linea Barrigue Barrigues



> Refosco Riserva

Denominazione di Origine Protetta
Dop Friuli Latisana

Di colore rosso rubino intenso con riflessi granata. Profumo speziato. Sapore deciso, maturo e leggermente tannico.

Abbinamenti: selvaggina, carni rosse e grigliate.

Dark ruby red color with garnet hues and a spicy aroma. Strong, ripe and lightly tannic flavor. Obtained from grapes of Refosco dal Peduncolo Rosso.

Recommend decanting before serving.

Serve with: wild game, red or grill meat

ml 750



> Les Iles

Denominazione di Origine Protetta
Friuli

Dal colore giallo paglierino carico ed intenso. Delicatamente fruttato con note di vaniglia, frutta esotica e fiori bianchi.

Dal sapore morbido ed avvolgente.

Abbinamenti: carni bianche, formaggi mediamente stagionati, piatti a base di frutti di mare

Straw yellow color. Fruity with vanilla and white flowers notes. Soft.

Full bodied flavour.

Serve with: white meats, seafood, cheeses.

ml 750



> **Augusteo**
Denominazione di Origine Protetta
Friuli

Di colore rosso intenso dai riflessi granata, ha profumo di mirtilli, sottobosco e spezie e sapore secco, corposo ed importante. Prodotto da uve di Cabernet. Si consiglia la decantazione.

Abbinamenti: carni rosse, formaggi saporiti e stagionati.

Made with Cabernet grapes.

Dark red colour of garnet hues.

The aroma is of blueberries, wild berries and spices.

The taste is dry, full-bodied and important.

Serve with: red meats, flavorsome and seasoned cheeses.

We recommend decanting.

ml **750**





Friuli
Venezia
Giulia



Azienda Agricola Isola Augusta di Massimo Bassani

Zona Doc Friuli Latisana, 33056 Palazzolo dello Stella, Udine

Casali Isola Augusta, 4 - Tel. +39 0431.58046 Fax +39 0431.589141

www.isolaugusta.com | info@isolaugusta.com



L'Agriturismo Isola Augusta è situato a pochi chilometri dalla spiaggia di Lignano Sabbiadoro, è vicino al fiume Stella dal suggestivo corso navigabile anche in canoa, a pochi minuti di distanza dalla palladiana Villa Manin di Passariano, dall'oasi avifaunistica di Marano Lagunare, dal maneggio e dal Golf Club a 18 buche di Lignano Riviera. Isola Augusta si trova, inoltre a 3-4 d'ora d'autostrada da Venezia e da Trieste e a 3 minuti dal casello autostradale di Latisana. A 30 minuti dagli aeroporti di Venezia e Trieste.

The Augusta Farm Island is located a few kilometers from the beach of Lignano Sabbiadoro, near the river is navigable from the charming Star also canoe, a few minutes away from the Palladian Villa Manin Passariano, the oasis of birdlife Marano lagoon, from riding and Golf Club with 18 holes of Lignano Riviera. Isola Augusta is located, also 3-4 minutes by motorway from Venice and from Trieste and 3 minutes from the highway exit Latisana. At 30 minutes from the airports of Venice and Trieste.



Palazzolo dello Stella, Udine - Italy | www.isolaugusta.com | info@isolaugusta.com