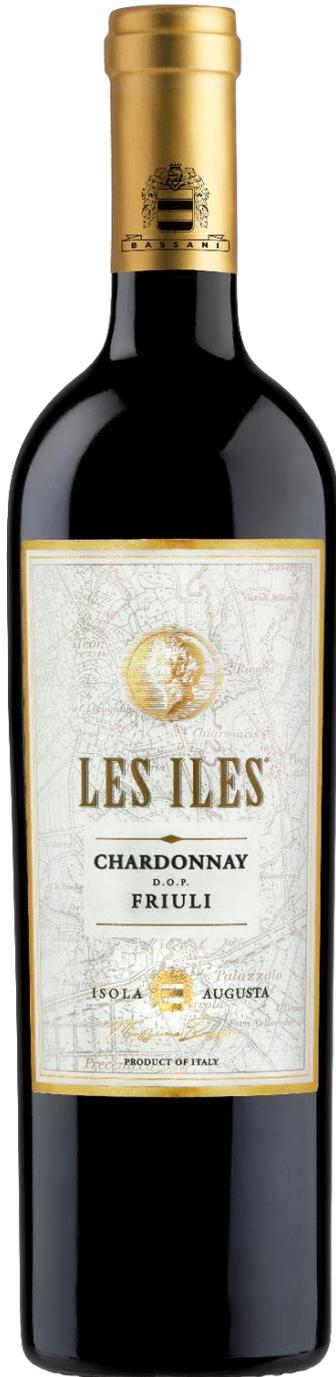




Isola Augusta



Les Iles Chardonnay

Classification: *Dop Friuli*

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: *4700*

Rendement par hectare: *90 q/ha*

Vendage: *début Octobre*

Température de fermentation: *25°C*

Typologie de Vinification: *maceration sur les peaux pendant 20 jours et fermentation à température contrôlée*

Maturation: *en barriques de chêne français pendant 16/18 mois, et pous en bouteille 6 mois*

Format: *750 ml*

Température de service: *18-20°C*

Verre recommandé: *Baloon, large*

Notes organoleptiques

Couleur: *jaune paille intense et intense*

Aroma: *délicatement fruité avec des notes de vanilla, de fruits exotiques et de fleurs blanches*

Bouche: *douce, enveloppante et élégante*

Appariement: *viandes blanches, plats de fruits de mer, fromages d'âge moyen*

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

