



*Isola Augusta*



## Malvasia

**Classification:** Dop Friuli

**Cépages:** Malvasia

**Zone de production:** Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

**Composition du sol:** principalement argileux avec présence de limon et de sable

**Système:** guyot

**Plantes par hectare:** 4900

**Rendement par hectare:** 90 q/ha

**Vendage:** fin Septembre

**Température de fermentation:** <17°C

**Typologie de Vinification:** macération pelliculaire d'une nuit à 6° C et longue fermentation alcoolique à une température jamais supérieure à 15° C. 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 avec des reflets verdâtres

**Aroma:** légères notes de sauge et de laurier

**Bouche:** sèche, moyennement corsée

**Appariement:** Excellent en apéritif. Entrées maigres, entrées à base de poisson et de crustacés

*Azienda Agricola Isola Augusta*

Casali Isola Augusta, 4 – 33056 Palazzolo dello Stella – Udine

Tel. 0431.58046 – Fax 0431.589141

[www.isolaugusta.com](http://www.isolaugusta.com) - [info@isolaugusta.com](mailto:info@isolaugusta.com)

