



Isola Augusta



Malvasia

Classificazione: Dop Friuli

Uve: Malvasia

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

Tipo di terreno: prevalentemente argilloso con presenza di limo e sabbia

Sistema di allevamento: potatura Guyot

Piante per ettaro: 4900 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 90 q/ha

Periodo di vendemmia: fine settembre

Temperatura di fermentazione: <17°C

Vinificazione: macerazione sulle vinacce di una notte a 6°C e lunga fermentazione alcolica a temperatura mai superiore ai 15°C. 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 con riflessi verdognoli

Olfatto: leggeri sentori di salvia ed alloro

Palato: asciutto, di media struttura

Abbinamento: Ottimo come aperitivo. Antipasti magri, primi a base di pesce e crostacei

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

