



Isola Augusta



Merlot

Klassifizierung: Dop Friuli

Trauben: Merlot

Produktionsgebiet: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

Bodenart: vorwiegend lehmig mit Schlamm und Sand

Anbausystem: Rebschnitt Guyot

Pflanzen pro Hektar: 4700 Stämme pro Hektar

Ertrag pro Hektar: 90 q/ha

Erntezeit: Anfang September

Gärtemperatur: 25°C

Vinifikation: Maischegärung für circa 10 Tage.

Gärung bei kontrollierter Temperatur. Reifung von einigen Monaten in Barrique aus französischer Eiche mittel geröstet

Verfeinerung in der Flasche: 3 Monate

Flascheninhalt: 0,750 ml

Serviertemperatur: 16-18 °C.

Empfohlener Kelch: Baloon, gross

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: rubinrot

Duft: Brombeere und Veilchen, angenehm fruchtig

Gaumen: weich, schmackhaft, umhüllend

Kombination: schmackhafte erste Gänge, gebratenes Geflügel, mittelreifer Käse.

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

