



Merlot

Classificazione: Dop Friuli

Uve: Merlot

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: 4700 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 90 q/ha

Periodo di vendemmia: primi di ottobre

Temperatura di fermentazione: 25°C

Vinificazione: macerazione sulle vinacce per circa 10 giorni.

Fermentazione a temperatura controllata. Maturazione di alcuni mesi in barriques di rovere francese mediamente tostato.

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Formato bottiglia: 0,750 ml

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Calice consigliato: baloon, ampio

Note organolettiche

Colore: rosso rubino

Olfatto: mora e viola, piacevolmente fruttato

Palato: morbido, gustoso, avvolgente

Abbinamento: primi piatti saporiti, pollame al forno, formaggi semi-stagionati

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

