



# Isola Augusta



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

