



Isola Augusta



Merlrose

Classificazione: Igp Venezia Giulia

Uvaggio: Merlot

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

Tipo di terreno: argilla, limo e sabbia

Sistema di allevamento: potatura Guyot

Piante per ettaro: 4500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 100 q/h

Temperatura di fermentazione: <17°C

Periodo di fermentazione: 30 giorni

Vinificazione: con macerazione

Affinamento in bottiglia: 1 mese

Contenuto bottiglia: 0,750 ml

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Calice consigliato: tulipano

Note organolettiche

Colore: cerasuolo

Olfatto: erbaceo, fruttato

Palato: asciutto, elegante con retrogusto morbido e suadente

Abbinamento: salumi leggeri, formaggi teneri, scampi

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

