



*Isola Augusta*



## *Pinot Nero*

**Klassifizierung:** Dop Friuli

**Trauben:** Pinot Nero

**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 Oktober

**Gärtemperatur:** 25°C

**Vinifikation:** Maischegärung von 8 Tagen. Reifung von einigen Monaten in Barrique aus französischer Eiche mittel geröstet.

**Verfeinerung in der Flasche:** 4 Monate.

**Flascheninhalt:** 0,750 ml

**Serviertemperatur:** 16-18 °C.

**Empfohlener Kelch:** Baloon, gross

## Organoleptische Eigenschaften

**Farbe:** zart rubinrot

**Duft:** rote Früchte und Unterholz.

**Gaumen:** trocken, delikat, mit warmem und würzigem Nachgeschmack. Von großer Eleganz.

**Kombination:** gegrilltes Fleisch, Risotto, Frischkäse

*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)

