



# Isola Augusta



## Pinot Grigio

**Classificazione:** Dop Friuli

**Uve:** Pinot Grigio

**Zona di produzione:** Friuli Venezia Giulia –  
Palazzolo dello Stella (UD)

**Tipo di terreno:** prevalentemente argilloso con presenza di  
limo e sabbia

**Sistema di allevamento:** potatura Guyot

**Piante per ettaro:** 4500 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:** 90 q/ha

**Periodo di vendemmia:** fine agosto

**Temperatura di fermentazione:** <17°C

**Vinificazione:** fermentazione a temperatura controllata in  
vasche di acciaio termoregolate. Elevazione sui lieviti per 3  
mesi. Fermentazione malolattica totale.

**Affinamento in bottiglia:** 2 mesi

**Contenuto bottiglia:** 0,750 ml;

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C

**Calice consigliato:** tulipano o sommelier

## Note organolettiche

**Colore:** giallo paglierino carico con riflessi ramati

**Olfatto:** acacia e pesca delicata

**Palato:** vellutato, ampio ed elegante

**Abbinamento:** Ottimo come aperitivo. Antipasti di pesce, minestre, carni bianche e formaggi  
media stagionatura.

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)

