



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 - info@isolaugusta.com

