



## Prosecco

**Klassifizierung:** Geschützte geographisch  
Herkunftsbezeichnung (Charmat-Methode)

**Trauben:** Glera

**Produktionsgebiet:** Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello  
Stella – Udine

**Bodenart:** vorwiegend lehmig mit Schlamm und Sand.

**Anbausystem:** Rebschnitt Guyot

**Pflanzen pro Hektar:** 4000 Stämme pro Hektar

**Ertrag pro Hektar:** 180 q/ha

**Erntezeit:** Ende August.

**Gärtemperatur:** <16°C

**Vinifikation:** langer Charmat

**Verfeinerung in der Flasche:** 1 Monate.

**Flascheninhalt:** 0,750 ml

**Serviertemperatur:** 6-8 °C.

**Empfohlener Kelch:** Flute

## Organoleptische Eigenschaften

**Farbe:** helles strohgelb

**Duft:** Renetta Apfel, Zitrusfrüchte

**Gaumen:** weich und anhaltend.

**Kombination:** hervorragend als Aperitif und für "die gesamte Mahlzeit", mit Ausnahme des  
Desserts.

*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)

