



Isola Augusta



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 - info@isolaugusta.com

