



*Isola Augusta*



## Prosecco

**Classificazione:** Spumante Brut Millesimato

**Uve:** Glera

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

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

**Sistema di allevamento:** potatura Guyot

**Piante per ettaro:** 4000 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:** 180 q/ha

**Periodo di vendemmia:** fine agosto

**Temperatura di fermentazione:** <16°C

**Vinificazione:** Charmat lungo

**Affinamento in bottiglia:** 1 mese

**Formato bottiglia:** 0,750 ml 1,5 l

**Temperatura di servizio:** 6-8°C

**Calice consigliato:** flûte

## Note organolettiche

**Colore:** giallo paglierino brillante

**Olfatto:** mela renetta, agrumi

**Palato:** morbido e persistente

**Abbinamento:** Ottimo come aperitivo e da “tutto pasto”, esclusi i dessert.

*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)

