



*Isola Augusta*



## *Refosco dal Peduncolo Rosso*

**Classification:** *Dop Friuli*

**Cépages:** *Refosco dal Peduncolo Rosso*

**Zone de production:** *Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine*

**Composition du sol:** *principalement argileux avec presence de limon et de sable*

**Système:** *guyot*

**Plantes par hectare:** *4900*

**Rendement par hectare:** *90 q/ha*

**Vendage:** *début Octobre*

**Température de fermentation:** *25°C*

**Typologie de Vinification:** *maceration sur les peaux pendant environ 10 jours. Fermentation à température contrôlée*

**Maturation:** *Vieillessement en bouteille 3 mois*

**Format:** *750 ml*

**Température de service:** *16-18°C*

**Verre recommandé:** *Baloon, large*

## Notes organoleptiques

**Couleur:** *rouge rubis avec des reflets violets*

**Aroma:** *mûre sauvage et sous-bois*

**Bouche:** *decisive et équilibrée, légèrement tannique*

**Appariement:** *viande grasse, ragout, viands grillées*

*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*

