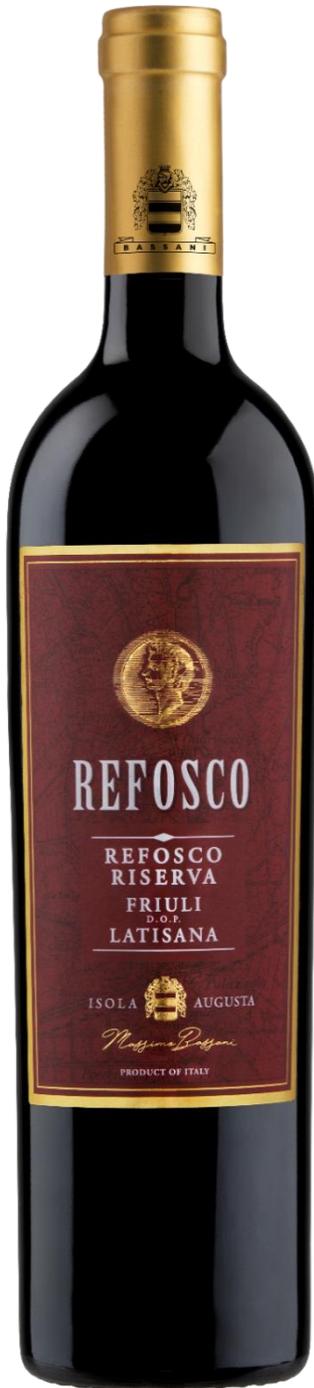




Isola Augusta



Refosco Riserva

Klassifizierung: Dop Friuli Latisana

Trauben: Refosco dal Peduncolo Rosso

Produktionsgebiet: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

Bodenart: vorwiegend lehmig mit Schlamm und Sand

Anbausystem: Rebschnitt Guyot

Pflanzen pro Hektar: 4700 Stämme pro Hektar

Ertrag pro Hektar: 80 q/ha

Erntezeit: Anfang Oktober

Gärtemperatur: 25°C

Vinifikation: Maischegärung für 20 Tagen und Gärung bei kontrollierter Temperatur.

Verfeinerung: in Barrique aus französischer Eiche mittel geröstet für 10/14 Monate.

Verfeinerung in der Flasche: 6 Monate.

Flascheninhalt: 0,750 ml

Serviertemperatur: 18-20 °C.

Empfohlener Kelch: Baloon, gross

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: intensiv rubinrot mit granatroten Reflexen

Duft: würzig

Gaumen: stark, reif, leicht tannighaltig.

Kombination: Wild, rotes und gegrilltes Fleisch.

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

