



*Isola Augusta*



## *Ribolla Gialla*

**Classificazione:** spumante Brut

**Uve:** Ribolla Gialla

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

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

**Sistema di allevamento:** potatura Guyot

**Piante per ettaro:** 4500 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:** 130 q/h

**Periodo di vendemmia:** primi di settembre

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

**Vinificazione:** Charmat lungo

**Affinamento in bottiglia:** 1 mese

**Grado alcolico:** 11,5°

**Formato bottiglia:** 0,750 ml

**Temperatura di servizio:** 6-8°C

**Calice consigliato:** flûte

## Note organolettiche

**Colore:** giallo paglierino scarico

**Olfatto:** fruttato, delicatamente floreale

**Palato:** citrino, secco ed invitante

**Abbinamento:** Ottimo come aperitivo. Antipasti di pesce, primi piatti delicati, carni bianche.

*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)

