



# Isola Augusta



## Ribolla Gialla

**Classificazione:** Igp delle Venezie

**Uve:** Ribolla Gialla

**Zona di produzione:** Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

**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/ha

**Periodo di vendemmia:** fine settembre

**Temperatura di fermentazione:** <17°C

**Vinificazione:** macerazione sulle vinacce di una notte a 6°C e lunga fermentazione alcolica a temperatura mai superiore ai 15°C. Fermentazione malolattica non prevista.

**Affinamento in bottiglia:** 2 mesi

**Grado alcolico:** 12,5°

**Contenuto bottiglia:** 0,750 ml

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C

**Calice consigliato:** tulipano o sommelier

**Premi e Riconoscimenti:** Oscar Qualità/Prezzo Berebene 2016 – Gambero Rosso.

90 punti Annuario dei Migliori Vini Italiani 2017 di Luca Maroni

## Note organolettiche

**Colore:** giallo dorato con riflessi verdognoli

**Olfatto:** delicato, fragrante, floreale

**Palato:** asciutto, fresco, aromatico

**Abbinamento:** Ottimo come aperitivo. Antipasti e primi a base di verdure o pesce

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)

