



Ribolla Gialla Brut

Classification: Vin Mousseaux Brut

Cépages: Ribolla Gialla

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

Composition du sol: principalement argileux avec présence de limon et de sable

Système: guyot

Plantes par hectare: 4500

Rendement par hectare: 130 q/ha

Vendage: début Septembre

Température de fermentation: <16°C

Typologie de Vinification: Charmat long

Maturation: Maturation en bouteille 1 mois

Format: 750 ml

Température de service: 6-8°C

Verre recommandé: flûte

Notes organoleptiques

Couleur: jaune paille pâle

Aroma: fruitée, délicatement florale

Bouche: citrine, sèche et invitante

Appariement: Excellent à l'apéritif. Amuse-bouches de poisson, entrées délicates, viandes blanches

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

