



Sauvignon

Classification: Dop Friuli

Cépages: Sauvignon

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 Septembre

Température de fermentation: <17°C

Typologie de Vinification: macération pelliculaire d'une nuit à 6° C et longue fermentation alcoolique à une température jamais supérieure à 15° C. Fermentation malolactique non fournie.

Maturation: Maturation en bouteille 2 mois

Format: 750 ml

Température de service: 8-10°C

Verre recommandé: tulipe ou sommelier

Notes organoleptiques

Couleur: jaune paille avec des reflets verdâtres

Aroma: poivre jaune, pêche et tomate

Bouche: sèche, aromatique mais pas intrusive

Appariement: Excellent en aperitif. Fruits de mer et crustacés, crèmes et soups, risotto aux asperges, jambon cru

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

