



Sotard Verduzzo

Klassifizierung: Dop Friuli Latisana

Trauben: Verduzzo Friulano

Produktionsgebiet: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

Bodenart: vorwiegend lehmig mit Schlamm und Sand

Anbausystem: Rebschnitt Guyot

Pflanzen pro Hektar: 4800 Stämme pro Hektar

Ertrag pro Hektar: 60 q/ha

Erntezeit: Ende Oktober

Gärtemperatur: 20°C

Vinifikation: Überreif geerntete Trauben. Maischegärung für zwei Tage bei Temperatur unter 22°C. Lange Gärung in Barriques aus französischer Eiche mittel geröstet. Lagerung auf Hefe für zwei Monate.

Verfeinerung: in Fässern aus französischer Eiche

Verfeinerung in der Flasche: 6 Monate.

Flascheninhalt: 0,500 ml

Serviertemperatur: 8-10 °C.

Empfohlener Kelch: kleine Tulpe

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: intensiv goldgelb

Duft: Honig und Akazienblüten

Gaumen: weich, umhüllend.

Kombination: reifer Käse, Gänseleber, trockenes Gebäck.

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

