



*Isola Augusta*



## 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](http://www.isolaugusta.com) - [info@isolaugusta.com](mailto:info@isolaugusta.com)

