



Sotard Verduzzo

Classificazione: Dop Friuli Latisana

Uve: Verduzzo Friulano

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: 4800 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 60 q/ha

Periodo di vendemmia: fine ottobre

Temperatura di fermentazione: 20°C

Vinificazione: Uve vendemmiate in sovramaturazione.

Macerazione sulle vinacce per due giorni a temperatura inferiore ai 22°C. Lunga fermentazione in barriques di rovere francese mediamente tostato. Elevazione sui lieviti per due mesi.

Affinamento: in botticelle di rovere francese

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Contenuto bottiglia: 0,500 ml

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Calice consigliato: tulipano piccolo

Note organolettiche

Colore: giallo dorato intenso

Olfatto: miele e fiori d'acacia

Palato: morbido, avvolgente

Abbinamento: formaggi stagionati, patè di foie gras, pasticceria secca.

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

