



Verduzzo Friulano

Klassifizierung: Dop Friuli

Trauben: Verduzzo

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: Anfang Oktober

Gärtemperatur: 20°C

Vinifikation: Maischegärung auf Trester für zwei Tage bei einer Tempertur von unter 22°C. Lange Gärung in Barriques aus französischer Eiche mittel geröstet. Lagerung auf Hefe für zwei Monate.

Verfeinerung in der Flasche: 4 Monate.

Flascheninhalt: 0,375 ml

Serviertemperatur: 8-10 °C.

Empfohlener Kelch: kleine Tulpe

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: intensivgelb mit goldenen Reflexen

Duft: Honig, getrocknete Feigen

Gaumen: lieblich, würzig, aromatisch

Kombination: schmackhafter Käse, trockenes Gebäck, Desserts ohne Sahne.

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

