



*Isola Augusta*



## Verduzzo Friulano

**Classification:** Dop Friuli

**Cépages:** Verduzzo Friulano

**Zone de production:** Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

**Composition du sol:** principalement argileux avec présence de limon et de sable

**Système:** guyot

**Plantes par hectare:** 4800

**Rendement par hectare:** 60 q/ha

**Vendage:** début Octobre

**Température de fermentation:** 20°C

**Typologie de Vinification:** macération sur les peaux pendant deux jours à une température inférieure à 22° C. Longue fermentation dans des barriques de chêne français grilles moyennes. Elevation sur lies pendant deux mois

**Maturation:** Maturation en bouteille 4 mois

**Format:** 375 ml

**Température de service:** 8-10°C

**Verre recommandé:** petite tulipe

## Notes organoleptiques

**Couleur:** jaune intense avec des reflets dorés

**Aroma:** miel, figues séchées

**Bouche:** sucrée, salée, aromatique

**Appariement:** Fromages savoureux, pâtisseries sèches, desserts sans crème

*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)

