



## Friulano

**Classification:** Dop Friuli

**Cépages:** Friulano

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

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

**Système:** guyot

**Plantes par hectare:** 4900

**Rendement par hectare:** 90 q/ha

**Vendage:** fin août

**Température de fermentation:** <17°C

**Typologie de Vinification:** maceration sur les peaux pendant une nuit. Elevation sur les levures pendant 3 mois. Fermentation malolactique partielle.

**Maturation:** Maturation en bouteille 2 mois

**Format:** 750 ml

**Température de service:** 8-10°C

**Verre recommandé:** tulipe

## Notes organoleptiques

**Couleur:** jaune paille tendant à verdâtre

**Aroma:** floral et fruité

**Bouche:** sèche avec un arrière-goût d'amande

**Appariement:** Excellent en aperitif. Prosciutto, soupes, poisson et viands blanches

**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)

