



Verduzzo Friulano

Classification: Dop Friuli

Cépages: Verduzzo 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: 4800

Rendement par hectare: 60 q/ha

Vendage: début Octobre

Température de fermentation: 20°C

Typologie de Vinification: maceration sur les peaux pendant deux jours à une temperature 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 - info@isolaugusta.com

