



Pinot Grigio

Classification: Dop Friuli

Cépages: Pinot Grigio

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: 4500

Rendement par hectare: 90 q/ha

Vendage: fin août

Température de fermentation: <17°C

Typologie de Vinification: fermentation à une température contrôlée dans des cuves en acier thermorégulées. Elevation sur les levures pendant 3 mois. Fermentation malolactique totale.

Maturation: Maturation en bouteille 2 mois

Format: 750 ml

Température de service: 10-8°C

Verre recommandé: tulipe ou sommelier

Notes organoleptiques

Couleur: jaune paille brillant avec des reflets de cuivre

Aroma: acacia et pêvhe délicate

Bouche: veloutée, ample et élégante

Appariement: Excellent en apéritif. Entrées de poisson, soupes, viands blanches et fromages d'âge moyen

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

