



Augusteo Cabernet

Classificazione: Dop Friuli

Uve: Cabernet

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella (UD)

Tipo di terreno: prevalentemente argilla con presenza di limo e sabbia

Sistema di allevamento: potatura Guyot

Piante per ettaro: 4500 ceppi per ettaro

Periodo di vendemmia: primi di ottobre

Vinificazione: lunga macerazione sulle vinacce e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: in barriques di rovere francese mediamente tostato per alcuni mesi

Affinamento in bottiglia: almeno 6 mesi

Formato bottiglia: 0,750 lt

Temperatura di servizio: 18-20°C

Calice consigliato: balloon, ampio

Note organolettiche

Colore: rosso intenso con riflessi granata

Olfatto: mora, mirtilli e spezie esotiche

Palato: secco, corposo ed avvolgente

Abbinamento: carni rosse, formaggi saporiti e stagionati

Azienda Agricola Isola Augusta
Casali Isola Augusta, 4 – 33056 Palazzolo dello Stella – Udine
Tel. 0431.58046

www.isol Augusta.com - info@isol Augusta.com

