



## *Cabernet Sauvignon*

**Classificazione:** Dop Friuli

**Uve:** Cabernet Sauvignon

**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:** macerazione sulle vinacce per circa 10 giorni. Fermentazione a temperatura controllata.

**Affinamento in bottiglia:** almeno 3 mesi

**Formato bottiglia:** 0,750 lt

**Temperatura di servizio:** 16-18°C

**Calice consigliato:** balloon, ampio

### **Note organolettiche**

**Colore:** rosso intenso

**Olfatto:** profumo leggermente erbaceo e speziato

**Palato:** secco, deciso e particolarmente corposo

**Abbinamento:** cacciagione, arrosti di carni bianche e rosse

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

[www.isol Augusta.com](http://www.isol Augusta.com) - [info@isol Augusta.com](mailto:info@isol Augusta.com)

