



Chardì Extra Brut

Classificazione: Spumante Extra Brut

Uve: Chardonnay

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: settembre

Elaborazione: Charmat lungo

Affinamento in bottiglia: almeno 1 mese

Formato bottiglia: 0,750 lt

Temperatura di servizio: 6-8°C

Calice consigliato: flûte

Note organolettiche

Colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole

Olfatto: caratteristico profumo di fiori di campo, acacia e mela verde

Palato: sapore secco, vellutato e armonico

Abbinamento: eccellente come aperitivo ed a tutto pasto, eccetto i dessert

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

www.isolaugusta.com – info@isolaugusta.com

