



Friulano

Classificazione: Dop Friuli

Uve: Friulano

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo della 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

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio termoregolate.

Elevazione sui lieviti per alcuni mesi

Affinamento in bottiglia: almeno 2 mesi

Formato bottiglia: 0,750 lt

Temperatura di servizio: 8-10°C

Calice consigliato: tulipano o sommelier

Note organolettiche

Colore: giallo paglierino tendente al verdognolo

Olfatto: fiori bianchi di campo

Palato: secco, con retrogusto di mandorla

Abbinamento: ottimo come aperitivo. Prosciutto crudo, minestre, pesce e carni bianche

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

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

