



Malvasia

Classificazione: Dop Friuli

Uve: Malvasia

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

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

Sistema di allevamento: potatura Guyot

Piante per ettaro: 4500 ceppi per ettaro

Periodo di vendemmia: settembre

Vinificazione: lunga fermentazione alcolica a temperatura mai superiore ai 15°C.

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 con riflessi verdognoli

Olfatto: bouquet di salvia ed alloro con note balsamiche di resina

Palato: asciutto, tendente all'aromatico, con un corpo pieno

Abbinamento: Ottimo come aperitivo. Antipasti magri, primi a base di pesce e crostacei

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

www.isolaugusta.com - info@isolaugusta.com

