



## Malvasia

**Classificazione:** Dop Friuli

**Uve:** Malvasia

**Zona di produzione:** Friuli Venezia Giulia – Palazzolo della 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 della Stella – Udine  
Tel. 0431.58046  
[www.isol Augusta.com](http://www.isol Augusta.com) - [info@isol Augusta.com](mailto:info@isol Augusta.com)

