



Prosecco Rosé

Classificazione: Dop Prosecco

Uve: 85% Glera e 15% Pinot Nero

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: rosa brillante

Olfatto: pesca e albicocca

Palato: dal sapore morbido e fruttato

Abbinamento: tutto pasto e con i dessert

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

www.isolaugusta.com – info@isolaugusta.com

