



*Isola Augusta*



## *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.isol Augusta.com](http://www.isol Augusta.com) - [info@isol Augusta.com](mailto:info@isol Augusta.com)

