



## *Prosecco Brut Millesimato*

**Classificazione:** *Dop Prosecco*

**Uve:** *85% Glera, 15% Pinot Grigio*

**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:** *fine agosto*

**Elaborazione:** *Charmat lungo*

**Affinamento in bottiglia:** *almeno 1 mese*

**Formato bottiglia:** *0,750 lt - 1,5 l*

**Temperatura di servizio:** *6-8°C*

**Calice consigliato:** *flûte*

### **Note organolettiche**

**Colore:** *giallo paglierino brillante*

**Olfatto:** *mela renetta, agrumi*

**Palato:** *morbido e persistente*

**Abbinamento:** *Ottimo come aperitivo e da “tutto pasto”, esclusi i dessert*

Azienda Agricola Isola Augusta  
Casali Isola Augusta, 4 – 33056 Palazzolo dello Stella – Udine  
Tel. 0431.58046  
[www.isolaugusta.com](http://www.isolaugusta.com) – [info@isolaugusta.com](mailto:info@isolaugusta.com)

