



Ribolla Gialla Brut

Classificazione: spumante Brut

Uve: Ribolla Gialla

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 - 1,5 lt

Temperatura di servizio: 6-8°C

Calice consigliato: flûte

Note organolettiche

Colore: giallo paglierino scarico

Olfatto: fruttato, delicatamente floreale

Palato: citrino, secco e piacevole

Abbinamento: Ottimo come aperitivo. Antipasti di pesce, primi piatti delicati, carni bianche.

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

www.isol Augusta.com - info@isol Augusta.com

