



Sauvignon

Classificazione: Dop Friuli

Uve: Sauvignon

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: primi di settembre

Vinificazione: lunga fermentazione alcolica a temperatura mai superiore ai 15°C.

Affinamento in bottiglia: almeno 2 mesi

Contenuto bottiglia: 0,750 lt

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Calice consigliato: tulipano o sommelier

Note organolettiche

Colore: giallo paglierino dai riflessi verdognoli

Olfatto: peperone giallo, pesca, pomodoro, frutto della passione

Palato: aromatico, secco e persistente

Abbinamento: Ottimo come aperitivo. Frutti di mare e crostacei, creme e minestre, risotto con gli asparagi, prosciutto crudo

Azienda Agricola Isola Augusta
Casali Isola Augusta, 4 – 33056 Palazzolo della Stella – Udine
Tel. 0431.58046
www.isol Augusta.com - info@isol Augusta.com

