



## Sauvignon

**Classificazione:** Dop Friuli

**Uve:** Sauvignon

**Zona di produzione:** Friuli Venezia Giulia- Palazzolo dello 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 dello Stella - Udine  
Tel. 0431.58046

[www.isolaugusta.com](http://www.isolaugusta.com) - [info@isolaugusta.com](mailto:info@isolaugusta.com)

