



Isola Augusta



Traminer Aromatico

Classificazione: Dop Friuli

Anno: 2024

Uve: Traminer Aromatico

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo della Stella – Udine

Tipo di terreno: argilla, limo, sabbia

Sistema di allevamento: Cappuccina

Piante per ettaro: 4000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 90 q/ha

Periodo di vendemmia: primi di settembre

Temperatura di fermentazione: <16°C

Vinificazione: Lunga fermentazione a temperatura controllata per un periodo di almeno 30 giorni con successiva elevazione sui lieviti madre.

Affinamento in bottiglia: alcuni mesi

Contenuto bottiglia: 0,750 ml

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Calice consigliato: tulipano o sommelier

Note organolettiche

Colore: giallo paglierino intenso

Olfatto: richiami di rosa canina, frutti esotici & sambuco

Palato: morbido, avvolgente & di lunga persistenza

Abbinamento: ideale con antipasti crudi marini, crostacei, pesci non grassi.

Azienda Agricola Isola Augusta

Casali Isola Augusta, 4 – 33056 Palazzolo dello Stella – Udine

Tel. 0431.58046 – Fax 0431.589141

www.isolaugusta.com - info@isolaugusta.com

