



Verduzzo Friulano

Classificazione: Dop Friuli

Uve: Verduzzo

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 settembre

Vinificazione: fermentazione alcoolica a temperatura minore di 22°C in barriques di rovere francese mediamente tostato. Elevazione sui lieviti per alcuni mesi.

Affinamento in bottiglia: almeno 4 mesi

Formato bottiglia: 0,750 lt

Temperatura di servizio: 8-10°C

Calice consigliato: tulipano piccolo

Note organolettiche

Colore: giallo intenso con riflessi dorati

Olfatto: miele e fichi secchi

Palato: sapore aromatico, grande equilibrio fra dolcezza e sapidità

Abbinamento: formaggi saporiti ed erborinati, pasticceria secca e dessert senza panna

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

www.isolaugusta.com – info@isolaugusta.com

