



## 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.isol Augusta.com](http://www.isol Augusta.com) - [info@isol Augusta.com](mailto:info@isol Augusta.com)

