



Vino Vivo

Classificazione: Orange wine

Uve: 70% Pinot Grigio, 30% Ribolla Gialla

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella (UD)

Tipo di terreno: prevalentemente argilla con presenza di limo e sabbia

Vinificazione: Il Pinot Grigio viene vendemmiato in leggera surmaturazione, mentre per la Ribolla Gialla si effettua una vendemmia anticipata grazie ad una defogliazione 10 giorni prima della raccolta.

La scelta di questi due vitigni dona al vino da una parte la freschezza, la fragranza e l'acidità della Ribolla Gialla e dall'altra la corposità, la persistenza ed i profumi tipici del Pinot Grigio.

L'uva vendemmiata subisce il processo di crio-macerazione sotto cappello (sulle bucce) a temperatura inferiore ai 7°.

Inizia poi una lenta fermentazione con lieviti autoctoni a temperatura controllata.

A fermentazione terminata si effettuano i travasi per ottenere l'illimpidimento parziale del vino.

Si effettua la stabilizzazione a freddo e l'imbottigliamento non prevede la filtrazione.

E' un vino che non prevede l'aggiunta di conservanti ed ha un tenore di anidride solforosa molto contenuto.

Formato bottiglia: 0,750 lt

Temperatura di servizio: 10°C

Calice consigliato: tulipano o sommelier

Note organolettiche

Colore: giallo ambrato con riflessi ramati

Olfatto: pesca bianca, pera, mela cotogna

Palato: leggermente tannico, secco, minerale

Abbinamento: formaggi di media stagionatura, pesce grasso, carni bianche, zuppe

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

www.isolaugusta.com – info@isolaugusta.com

