



Chardì

Klassifizierung: Spumante Extraherb (Chamat-Methode)

Trauben: Chardonnay

Produktionsgebiet: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

Bodenart: vorwiegend lehmig mit Schlamm und Sand.

Anbausystem: Rebschnitt Guyot

Pflanzen pro Hektar: 4500 Stämme pro Hektar

Ertrag pro Hektar: 120 q/ha

Erntezeit: Anfang August.

Gärtemperatur: <16°C

Vinifikation: langer Charmat

Verfeinerung in der Flasche: 1 Monate.

Alkoholgehalt: 11,5°C

Flascheninhalt: 0,750 ml

Serviertemperatur: 6-8 °C.

Empfohlener Kelch: Flute

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: helles strohgelb

Duft: Wiesenblumen, Akazien und grünem Apfel.

Gaumen: Trockener, samtiger

Kombination: hervorragend als Aperitif und für die "gesamte Mahlzeit", mit Ausnahme der Desserts.

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

