



Isola Augusta



Prosecco

Classificazione: Spumante Brut Millesimato

Uve: Glera

Zona di produzione: Dop Friuli Latisana 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: 4000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 180 q/ha

Periodo di vendemmia: fine agosto

Temperatura di fermentazione: <16°C

Vinificazione: Charmat lungo

Affinamento in bottiglia: 1 mese

Grado alcolico: 11,5°

Formato bottiglia: 0,750 ml 1,5 l

Temperatura di servizio: 6-8°C

Calice consigliato: flûte

Note organolettiche

Colore: giallo paglierino brillante

Olfatto: mela renetta, agrumi

Palato: morbido e persistente

Abbinamento: Ottimo come aperitivo e da “tutto pasto”, esclusi i dessert.

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

