



Isola Augusta



Schioppettino

Classification: Igp Trevenezie

Cépages: Schioppettino

Zone de production: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

Composition du sol: principalement argileux avec presence de limon et de sable

Système: guyot

Plantes par hectare: 4700

Rendement par hectare: 100 q/ha

Vendage: début Octobre

Température de fermentation: 25°C

Typologie de Vinification: maceration de 10 jours sur les peaux. Fermentation à température contrôlée

Maturation: Vieillessement en bouteille 4 mois.

Format: 750 ml

Température de service: 8-10°C

Verre recommandé: Baloon, large

Notes organoleptiques

Couleur: rouge rubis

Aroma: sous-bois, épices

Bouche: douce, avec une bonne structure et persistance. D'une grande élégance

Appariement: viands, jambons non cuits, fromages à pâte molle

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

