

Az. Agr.  
Isola Augusta  
di Massimo Bassani

Casali Isola Augusta, 4  
33056 Palazzolo dello Stella (UD)  
Telefon: 0431 58 046  
Fax: 0431 58 91 41  
info@isolaugusta.com  
www.isolaugusta.com

Das Weingut Isola Augusta entstand schon vor mehreren Jahrzehnten aber kam erst in den fünfziger Jahren in unseren Familienbesitz. Das durch die Nähe zum Meer fortwährend milde Klima ermöglichte es zusammen mit der Bodenbeschaffenheit, in diesem schönen Teil der friaulischen Riviera eine Palette von ganz bewusst ausgewählten und in begrenztem Umfang produzierten Weinen zu schaffen. Daneben wird Grappa, Honig und Olivenöl hergestellt. Das Weingut Isola Augusta deckt den Zyklus von der Rebe bis zur Flasche komplett ab. Die Natur ist von Anfang an in den Mittelpunkt der Unternehmensphilosophie gestellt, sowohl hinsichtlich der Verwendung von Technologien mit geringen Auswirkungen auf die Umwelt wie beispielsweise Photovoltaik und Geothermie, als auch im Hinblick auf die ökologische Nachhaltigkeit und den Tourismus. Das Weingut bietet neben der Besichtigung der Weinkellerei und der Weinberge auch die Möglichkeit, eine breite Palette an international für ihre Eleganz und Feinheit bekannten Weinen zu erwerben. Außerdem gibt es einen schönen Bauernhof und einen Agrotourismus, der mitten in der friaulischen Landschaft zum Übernachten einlädt. Die Trattoria liegt mitten im Grünen des Betriebs und präsentiert ein Menü, der auf der Grund der lokalen Produkten sind. Von dem Weingut Isola Augusta aus sind die Strände und Vergnügungsparks in Lignano Sabbiadoro leicht zu erreichen.

**2008 Pinot Grigio DOC**

Klassische Linie. Kräftige strohgelbe Färbung, Duft nach Akazien und Pfirsich mit weißem Fruchtfleisch, trocken im Geschmack, fein und delikates mit Anklängen an reife Früchte. 13,0 %vol., € 4,50

**2008 Verduzzo Friulano**

Autochthoner Weißwein. Ein kräftiges Gelb mit goldenen Reflexen ist die Farbe dieses Weines, der nach Honig und getrockneten Feigen duftet und lieblich, aromatisch und leicht tanninhaltig im Geschmack ist. 11,5 %vol., € 4,50

**2008 Refosco dal Peduncolo Rosso**

Autochthoner Rotwein. Seine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen erinnert an wilde Brombeeren und Unterholz. 13,0 %vol., € 4,50

**2005 Augusteo - Cabernet DOC**

Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen, der Duft erinnert an Heidelbeeren, Unterholz und Gewürze, im Geschmack trocken und vollmundig. Hergestellt aus einer Traubenmischung von in Barrique gereiftem Cabernet Sauvignon (70%) und Cabernet Franc (30%). 13,0 %vol., € 9,70

**Edgardo II Metodo Classico**

Prickelnder Wein. Strohgelbe Färbung, Duft nach Feldblumen, Brotkruste und Golden Delicious Äpfeln. Im Geschmack trocken, weich und angenehm frisch. Hergestellt aus Chardonnay nach der klassischen Methode „Talento“. 11,5 %vol., € 12,50

**2008 Friulano DOC**

Autochthoner Weisswein. Strohgelbe, leicht ins Grünliche tendierende Farbe. Duft nach Feldblumen und Bittermandeln, trocken im Geschmack mit leicht bitterem Anklang. Aus Tocai Friulano-Trauben hergestellt. 12,5 %vol., € 4,00