



*Isola Augusta*



Palazzolo dello Stella, Udine - Italy | [www.isolaugusta.com](http://www.isolaugusta.com)





*...tradizione e passione dal 1950*



# La nostra Storia

Isola Augusta: perché? Perché un tempo, secondo la leggenda, il suo territorio veniva lambito dai fiumi Tagliamento e Stella, che la cingevano come un'isola. Augusta, e questo è certo, perché era attraversata dalla via Annia, che collegava Roma ad Aquileia, all'epoca seconda città per importanza dell'Impero Romano. Il suggestivo toponimo esiste da sempre sulle mappe catastali di questa zona semplice ma di rara bellezza.

Il mare è vicino e, giorno dopo giorno, "dona alle vigne il suo sospiro salmastro, che viene imprigionato nella loro vegetazione". Il terreno forte ed argilloso, avaro come quantità di uve prodotte, permette di ottenere dei vini unici per la loro tipicità. L'azienda è stata acquisita nel 1959 da Renzo Bassani, che si innamorò di questa terra dopo aver trovato ed assaggiato due bottiglie di vino, gelosamente custodite dal fattore di allora sotto la sabbia. Intuì subito che la zona era naturalmente vocata alla vitivinicoltura. Iniziò a ristrutturare le case dei contadini che ci abitavano, da rinnovare i vecchi vigneti per iniziare a produrre vini importanti. La famiglia Bassani fu una delle prime in regione a sostituire gli interventi chimici nei vini con processi fisici, controllando con la tecnica del freddo la fermentazione dei mosti.

Per questo già all'epoca lo slogan dell'azienda fu quello di produrre un "Vino Vivo", non pastorizzato e quindi integro nelle sue proprietà organolettiche. Il figlio Massimo ha iniziato a vivere l'atmosfera dell'azienda fin da quando aveva i calzoncini corti, quando passeggiava in quella campagna che era diventata il suo piccolo regno. Nel 1972, mentre ancora stava studiando per la laurea in giurisprudenza, decise di dedicarsi totalmente all'azienda, portando a termine i lavori di ristrutturazione dei fabbricati con cura minuziosa dei particolari, cercando di mantenerne inalterato l'aspetto originale. Nel 1989 costruì l'edificio che oggi ospita la cantina di vinificazione, dotata delle più moderne tecnologie per garantire la genuinità e qualità del prodotto. Tutto il vino imbottigliato viene prodotto in azienda e seguito nelle diverse fasi della lavorazione: dalla pianta alla bottiglia. Oggi Isola Augusta è un'azienda moderna ed antica al tempo stesso, un borgo dove il tempo sembra essersi fermato e dove si possono assaporare degli ottimi vini, creati con amore e passione da un team di persone qualificate guidate dal competente enologo Vincenzo De Giuseppe. Il giovane figlio di Massimo, Jacopo, terminati gli studi universitari, ha deciso di continuare la tradizione familiare, occupandosi del marketing e della commercializzazione dei prodotti, per farli conoscere ad un pubblico sempre più internazionale.





# Our History

Why Isola Augusta? Because the legend has it that, once, its land was lapped by the rivers Tagliamento and Stella, which surrounded it as if it were an island. Augusta, and this is a certainty, because Via Annia crossed through it, connecting Rome to Aquileia, which at the time was the second most important city of the Roman Empire. This evocative name has always been on the cadastral maps of this simple area but of rare beauty. The sea is nearby and, day after day, "it gives the vineyards its brackish sigh, which becomes imprisoned in their vegetation". The strong clayey soil, sparing in terms of the yield of grapes, produces unique wines thanks to their particular characteristics. The company was purchased in 1959 by Renzo Bassani, who fell in love with this land after finding and tasting two bottles of wine, jealously guarded under the sand by the winegrower at the time. He immediately realised that the area was naturally suited to viticulture. He began to renovate the houses of the peasants who lived there, and renew the old vines to start producing great wines. The Bassani family was one of the first in the region to replace the chemical interventions in wines with physical processes, controlling the fermentation of grape must by using the cold technique.

This is why the company slogan at the time was to produce "Vino Vivo" (Living wine), unpasteurised, thereby leaving its organoleptic properties intact. The son, Massimo, had begun to experience the atmosphere of the company since he wore shorts, walking through the countryside that had become his little kingdom. In 1972, still studying for his degree in Law, he decided to devote himself to the company, completing the renovation work of the buildings with meticulous attention to details, while striving to keep their original appearance intact. In 1989, he built the building that now houses the winery, equipped with the latest technology to ensure the authenticity and the quality of the final product. All of the bottled wine is produced on the farm and followed through the various stages of the process: from plant to bottle. Today Isola Augusta is both a modern and ancient company, a village where the time seems to stand still and where you can taste excellent wines, made with love and passion by a team of qualified people led by expert winemaker Vincenzo De Giuseppe. The young son of Massimo, Jacopo, having completed his university studies, decided to continue the family tradition, by overseeing marketing and product sales, making their wines known to an increasingly international audience.



# Naturalmente

Isola Augusta è da sempre attenta all'ambiente ed ha adottato nel tempo molte misure per produrre rispettando una politica ecologica e sostenibile, grazie all'utilizzo di fonti di energia rinnovabili ed ecocompatibili. Tutto inizia dalla gestione dei vigneti, condotti con sistemi "a basso impatto ambientale", regolamentati da una legge europea (reg. CEE 2078/92). I trattamenti chimici sistemici sono stati quasi interamente sostituiti da interventi ecologici, ritenuti di minor impatto per l'ambiente e per le uve stesse. Le continue lavorazioni del terreno, di fatto, hanno permesso di eliminare totalmente l'impiego di diserbanti. Raccogliendo uve perfettamente sane riusciamo inoltre ad utilizzare pochissimi solfiti per la conservazione del vino. Riteniamo di interpretare al meglio ogni suggerimento per la produzione di un vino sano, impiegando i mezzi tecnologici attualmente disponibili sul mercato. Già dal 1990 tutta l'Azienda si riscalda naturalmente sfruttando la geotermia: un pozzo profondo circa 450 mt. fa sgorgare in superficie dell'acqua termale alla temperatura di 32,5° che viene fatta circolare in tutti gli edifici grazie all'impianto di riscaldamento a pavimento. Nei primi anni 2000 l'azienda ha raggiunto l'autosufficienza energetica grazie all'installazione di 3 impianti fotovoltaici che producono complessivamente 100 Kw. Nel 2013 è stata inaugurata anche la prima colonnina privata in Regione per la ricarica elettrica dei veicoli: chiunque ne faccia richiesta potrà ricaricare il proprio veicolo. Il tutto ad emissioni zero, in quanto elettricità prodotta dal nostro impianto fotovoltaico. Il primo ente a riconoscere l'impegno profuso da Isola Augusta, per una sempre maggiore consapevolezza alla sostenibilità, è stato Legambiente nel 2017, che ha citato Isola Augusta fra le aziende che si sono distinte nella produzione ecosostenibile, nel dossier "Comunità rinnovabili". Nel 2021 gli sforzi e la lungimiranza di Massimo per l'ecocompatibilità di Isola Augusta sono stati ulteriormente premiati, in quanto l'Azienda è stata scelta fra oltre 170 candidate per partecipare in diretta alla Tavola Rotonda sul tema: "Agricoltura sostenibile e distretti del vino bio verso la neutralità climatica" alla Cop26 di Glasgow, conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici.



# Naturally

Isola Augusta has always paid a special attention to the environment and, over time, has adopted numerous measures to produce wine while upholding an ecological and sustainable policy through the use of renewable and environmentally friendly energy sources. Everything starts with managing the vineyard, using “low environmental impact” systems, regulated by European Law (Regulation EEC 2078/92). The systemic chemical treatments have been almost entirely replaced by more environmentally friendly products, which have been deemed to have less impact on the environment and grapes themselves. Continually working the land makes it possible to bring the use of herbicides down to a bare minimum. Gathering perfectly healthy grapes, we are also able to use very few sulphites to preserve the wine. We feel that the interpret in the best possible way any suggestions on producing an healthy wine, using the technology currently available on the market. Since 1990, the whole facility has been heated naturally using geothermal energy: an approximately 450 meter deep well makes thermal wate rise to the surface at a temperature of 32.5°, which circulates through all buildings using a floor heating system. In the early 2000s, the company achieved energy self-sufficiency by installing 3 photovoltaic system producing a total of 100kw. In 2013, the first private column in the Region for charging electric vehicles was also inaugurated: on request, anyone can recharge their vehicle. All this with zero emissions, as electricity produced by our photovoltaic system. The first institution to recognise Isola Augusta’s commitment to increasing sustainability awareness was Legambiente in 2017 in its dossier named “Comunità rinnovabili”, which cited Isola Augusta among the companies that have distinguished themselves in eco-sustainable production. In 2021, Massimo's efforts and foresight for the eco-friendliness of Isola Agusta were further rewarded, as the company was chosen from more than 170 candidates to participate live at the Round Table on “Sustainable Agriculture and Organic Wine Districts Towards Climate Neutrality” during the UN Climate Change Conference Cop26 in Glasgow.



## Dicono di Noi

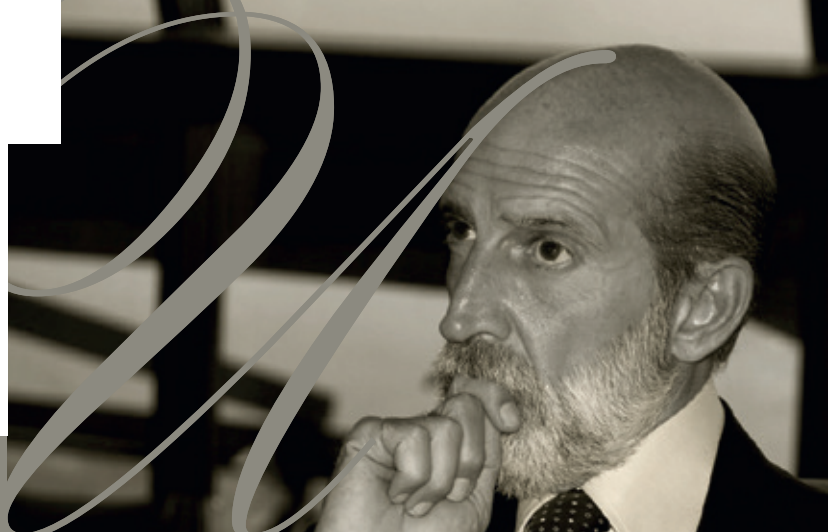
**Isi Benini anno 1984:** “Massimo Bassani è un vigneron attento alle moderne tecniche vinicole, ma nel contempo fedele alla tradizione e agli spontanei suggerimenti della terra, suggerimenti che interpreta fra i vigneti e in cantina senza indulgenza alcuna, ma piuttosto con l’intransigenza e il rigore per una vinificazione antica ma effettuata con criteri imposti dalle regole più moderne. Nulla, si può dire, è lasciato al caso, ma senza forzature, per suggerire dai terreni argillosi di Isola Augusta vini giovani, moderni e tradizionali al tempo stesso, vini invitanti. Vini, in altre parole, che sanno sedurre e innamorano in egual misura i palati dei giovani e dei meno giovani. Vini che sanno mettersi al servizio, soprattutto, della buona ristorazione...”.

**Luigi Veronelli (da “I Vignaioli Storici”):** “I vini dell’Isola Augusta sono disponibili ed allegri, sono vini che si oppongono alla tradizionale alcolicità e delle grevità che pur sono state trainanti in zona, ma ricercano profumi e briosità in accordo ad un gusto più giovane, ma non più semplice, non sono vini spogliati o semplificati, hanno tutta l’eleganza e la delicatezza che i vitigni classici sanno produrre...”.

**Marco Sabellico (curatore della guida Vini d’Italia di Gambero Rosso), parlando del nostro Les Iles 2016:** “...E’ un vino ricco, sontuoso...Molto interessante, con una bella struttura. Vino di grandissima versatilità, una bella prova per una vendemmia elegante...”.

**Luca Maroni (in seguito ad una degustazione alla cieca tra i vini della Doc Latisana e vini Francesi):** “In Friuli ci sono tutte le uve italiane e tutte le uve internazionali, quindi veramente un territorio favoloso, una verdeggiante, lussureggiante campagna molto generosa, ben interpretata dai produttori...Una zona come Latisana, è stata la geniale intuizione di Veronelli, da un punto di vista di conformazione e di altezza sul livello del mare, e quindi di fattori ambientali, è molto simile a Bordeaux. C’è una grande possibilità di crescere come zona, di comunicare la propria peculiarità. Estratto dall’Annuario dei Migliori Vini Italiani 2016: bicchiere stabilmente tra i più performanti e versatili del Friuli si conferma quello di Isola Augusta. Che splendida serie di vini d’eccellenza assoluta...Rossi tutti di grandi note estrattive...Si sale ulteriormente di splendore in valore con i bianchi, per l’appunto tutti al profumo di nitore e fragranza ossidativa intonsa...Bianchi tutti di suadanza e fittezza eccellenti. Chiude il miglior vino dolce d’Italia, Il Verduzzo Friulano Latisana 2014, ai suoi livelli di florealità e fruttosità d’aroma il vino non è più tale...è solo una stupenda purea di inintaccate dolcezze dell’uva, del rovere e del fiore. Chapeau per l’enologia e la viticoltura a tal eccezionale piacevolezza si tersamente sottese...”.





## About Us

**Isi Benini anno 1984:** “Massimo Bassani is a winegrower who closely follows modern wine technology, but at the same time, remains faithful to tradition and to the spontaneous suggestions of the earth. He interprets these suggestions, between the vineyards and the cellar, not with indulgence, but with the intransigence and attention towards ancient winemaking, yet carried out according to the most modern criteria. Nothing is left to chance, yet it is not forced, to obtain from the clay soils of Isola Augusta, young wines that are both modern and traditional, inviting wines. In other words, wine which is able to seduce and enchant the palates of the young and not so young in equal measures. Wines at the service of fine dining...”

**Luigi Veronelli (from The Winegrowers History):** Isola Augusta's wines are palatable and cheerful; they are wines that oppose traditional alcohol strength and heaviness which have led the way in this area. They look for aromas and a liveliness that is in tune with a more youthful, but not simpler, taste. They are not stripped or simplified wines; they have all the elegance and delicacy that classic varieties can produce...”

**Marco Sabellico (editor of Gambero Rosso's Vini d'Italia guide), speaking of our Les Iles 2016:** "...It is a rich, sumptuous wine...Very interesting, with a beautiful structure. A wine of great versatility, a fine proof for an elegant vintage...”

**Luca Maroni (after a blind tasting of Doc Latisana and Frech wines):** “In Friuli, there are all the Italian grapes and all the international grapes; it's a truly fabulous terroir, a lush green countryside, which is very generous and well-interpreted by winemakers... An area such as Latisana was a brilliant idea by Veronelli, in terms of the lay of the land, height above sea level, and environmental factors; it is very similar to Bordeaux.

There is a great opportunity to grow as a zone, to convey its peculiarities. Extract from “Annuario dei Migliori Vini Italiani 2016: Isola Augusta's production is stably one of the best performing and most versatile in Friuli. It is a splendid collection of absolute excellences... All reds feature great extractive qualities...And the marvel is even grander with the white wines, wherein the scent is always neat and the fragrance is oxidatively perfect...Excellent gentleness and thickness in all white wines...The closure is for the best Italian sweet wine: the Verduzzo Friulano Latisana 2014, whose levels of florality makes it hard to call just a wine...It is a stupendous puree of fruit, oak and flower's sweetnesses. Chapeau for the enology and the viticulture that clearly are behind this exceptional pleasantness.

# Vini Bianchi White Wines



## > Ribolla Gialla Indicazione Geografica Protetta Venezia Giulia

Di colore giallo dorato con riflessi verdognoli, ha profumo fragrante, delicato, con sentori di pompelmo rosa, limone e lime.

Il sapore è asciutto, fresco, citrino.

**Abbinamenti:** antipasti e primi a base di verdure o pesce. Ottimo come aperitivo.

*Golden yellow colour with greenish hues, has a fragrant, delicate bouquet, with hints of pink grapefruit, lemon and lime. The flavour is dry, fresh and citrine.*

**Serve with:** excellent as an aperitif. Appetizers and first courses of vegetables or fish

ml 750



## > Friulano Denominazione di Origine Protetta Friuli

Di colore giallo paglierino tendente al verdognolo, ha profumo di fiori bianchi di campo. Il sapore è secco con retrogusto di mandorla.

**Abbinamenti:** prosciutto crudo, minestre, pesce e carni bianche. Ottimo come aperitivo.

*Straw yellow colour with greenish hues, with white wild flowers scent, the flavour is dry with an aftertaste of almonds.*

**Serve with:** prosciutto, soups, fish and white meats. Excellent as an aperitif.

ml 750



## > Malvasia Denominazione di Origine Protetta Friuli

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un bouquet di salvia e alloro con note balsamiche di resina. Il sapore è asciutto, tendente all'aromatico, con un corpo pieno.

**Abbinamenti:** antipasti magri, primi a base di pesce e crostacei. Ottimo come aperitivo.

*Straw yellow colour with greenish hues, it has a bouquet of sage and laurel with balsamic resin hints. Dry flavour, tending to aromatic, full bodied.*

**Serve with:** appetizers, first courses of fish and shellfish.

ml 750

# Vini Bianchi White Wines



## > Pinot Grigio Denominazione di Origine Protetta Friuli

Di colore giallo paglierino carico con riflessi ramati, ha profumo d'acacia, pesca e miele. Sapore vellutato, ampio ed elegante.

**Abbinamenti:** antipasti di pesce, minestre, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

*Straw yellow colour with coppery hues, acacia, peach and honey scent. Velvety, ample and elegant flavour.*

**Serve with:** seafood appetizers, soups, white meats and cheeses.

ml 750



## > Chardonnay Denominazione di Origine Protetta Friuli

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha sentori di frutta esotica come ananas e banana e una persistenza fine e delicata. Sapore fresco, secco, morbido ed avvolgente, di buona struttura.

**Abbinamenti:** Antipasti magri, piatti di pesce. Ottimo come aperitivo.

*Straw yellow colour with greenish hues, has exotic fruit hint, as ananas and banana, delicate and persistent. Fresh, dry, soft, full-bodied and well-structured taste.*

**Serve with:** appetizers and fish dishes. Excellent as an aperitif.

ml 750



## > Sauvignon Denominazione di Origine Protetta Friuli

Di colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli, ha un bouquet prorompente di peperone giallo, pesca, pomodoro e frutto della passione.

Il sapore è aromatico, secco e persistente.

**Abbinamenti:** frutti di mare e crostacei, creme e minestre, risotto agli asparagi, prosciutto crudo. Ottimo come aperitivo.

*Straw yellow colour with greenish hues, it has a rich yellow pepper, peach, tomato and passion fruit scent. The flavour is aromatic, dry and persisting.*

**Serve with:** seafood and shellfish, creams and soups, risotto with asparagus, raw ham. Excellent as an aperitif.

ml 750



## > Traminer Aromatico Denominazione di Origine Protetta Friuli

Di colore giallo carico con riflessi leggermente ramati. Profumo floreale, di rosa canina e frutti esotici. Al palato gusto pieno ed avvolgente.

**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo. Sushi, antipasti marinati, pesce delicato.

*Bright yellow in colour with slightly coppery reflections. Floral bouquet of dog rose and exotic fruits. Full and enveloping taste on the palate.*

**Serve with:** Excellent as an aperitif. Sushi, marinated starters, delicate fish.

ml 750

# Vini Rossi Red Wines



## > Merlot Denominazione di Origine Protetta Friuli

Di colore rosso rubino, ha un delicato profumo di mora e viola. Sapore morbido, gustoso ed avvolgente.

**Abbinamenti:** primi piatti saporiti, pollame al forno e formaggi semi-stagionati.

*Ruby red colour and a delicate bouquet of blackberry and violet. Soft and mouth filling flavour.*

**Serve with:** flavoursome pasta dishes, oven-baked poultry and semi-mature cheeses.

ml 750



## > Cabernet Sauvignon Denominazione di Origine Protetta Friuli

Di colore rosso intenso, ha profumo leggermente erbaceo e speziato. Dal sapore secco, deciso e tipicamente corposo.

**Abbinamenti:** cacciagione, arrostiti di carni bianche e rosse.

*Deep red colour, lightly herbaceous and spicy aroma. Dry, strong and full-bodied product.*

**Serve with:** game, roasted red and white meats.

ml 750



## > Pinot Nero Denominazione di Origine Protetta Friuli

Di colore rosso rubino tenue, ha profumo di frutti rossi come la fragolina di bosco. Il sapore è asciutto, delicato, con note di cioccolato.

**Abbinamenti:** carni alla griglia, risotti e formaggi freschi.

*Light ruby red colour, a delicate scent of red fruits as wild strawberries. The flavour is dry, delicate, with hints of chocolate.*

**Serve with:** grilled meats, risottos and fresh cheeses.

ml 750

# Vini Rossi Red Wines



## > Refosco dal Peduncolo Rosso Denominazione di Origine Protetta Friuli

Di colore rosso rubino con riflessi violacei, ricorda la mora selvatica. Sapore deciso, equilibrato e leggermente tannico.

**Abbinamenti:** carni grasse, spezzatino e carni grigliate.

*Ruby red colour with purple hues, reminiscent of wild blackberries. Well-balanced, strong and lightly tannic flavour.*

**Serve with:** fatty or grill meats, stew.

ml 750



## > Schioppettino Indicazione Geografica Protetta Trevenezie

Di colore rosso rubino, ha profumo di frutti rossi e spezie come il pepe bianco e il pepe verde. Il sapore è morbido, di buona struttura e persistenza.

**Abbinamenti:** piatti di carne, prosciutti non stagionati, formaggi teneri.

*Ruby red colour with garnet hues, a scent of wild berries and spices as white and green pepper. The taste is soft, well-rounded and lingering.*

**Serve with:** meats, delicate cheeses and prociutto not seasoned.

ml 750



## > Pignolo Indicazione Geografica Protetta Trevenezie

Di colore rosso rubino, al naso ha profumo di piccoli frutti rossi, leggermente speziato con note di pepe bianco. Al palato è di buona struttura e persistenza, con tannini nobili a volte rilevanti.

**Abbinamenti:** piatti di carne, prosciutto non affumicato, formaggi stagionati.

*Ruby red in colour, on the nose it smells of small red fruits, slightly spicy with notes of white pepper. On the palate it has a good structure and persistence, with noble tannins that are at times relevant.*

**Serve with:** meat dishes, unsmoked ham, mature cheeses.

ml 750

# Vini Rosè Rosè Wines



## > Merlrose Indicazione Geografica Protetta Venezia Giulia

Di colore cerasuolo, ha profumo fruttato e di rosa. Il sapore è asciutto, con retrogusto morbido e suadente.

**Abbinamenti:** salumi leggeri, formaggi teneri.

*Cherry-red colour, with a fruity and rose scent. It is dry and elegant in the mouth, with a soft and alluring aftertaste.*

**Serve with:** light cured meats, soft cheeses.

ml 750



# Vini da Dessert Dessert Wines



## > Verduzzo Friulano Denominazione di Origine Protetta Friuli

Di colore giallo intenso con riflessi dorati, ha profumo di miele e fichi secchi e sapore aromatico. Al palato grande equilibrio fra dolcezza e sapidità.

**Abbinamenti:** formaggi saporiti ed erborinati, pasticceria secca e dessert senza panna.

*Deep yellow colour with golden hues, a bouquet of honey and dried figs, with an aromatic taste. On the palate, great balance between sweetness and savouriness.*

**Serve with:** flavoursome and blue cheeses, pastries and desserts without creme.

ml **375**



# Spumanti Sparkling Wines



## > Prosecco brut Denominazione di Origine Protetta **Prosecco**

Dal colore giallo paglierino brillante, ha profumo di mela renetta e agrumi. Il sapore è morbido e persistente.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo e da "tutto pasto", esclusi i dessert.

*A bright straw yellow colour with apple and citrus fruit scents. Soft and lingering taste.*

**Serve with:** excellent as an aperitif and goes well with every meal, except for desserts.

ml **750** / ml **1500**



## > Prosecco Rosè brut Denominazione di Origine Protetta **Prosecco**

Dal colore rosa brillante, ha profumo di pesca e albicocca. Dal sapore morbido e fruttato.

**Abbinamenti:** ottimo a tutto pasto e con i dessert

*Bright pink in colour, it has a peach and apricot scent. Its flavour is soft and fruity.*

**Serve with:** excellent throughout a meal and with desserts

ml **750**



# Spumanti Sparkling Wines



## > Ribolla Gialla brut

Dal colore giallo paglierino scarico. Si presenta con profumi fruttati e floreali, in pieno equilibrio con il palato citrino, secco e piacevole.

**Abbinamenti:** antipasti di pesce, primi piatti delicati e carni bianche. Ottimo come aperitivo.

*Light straw-yellow colour. Fruity and floral fragrances well balanced at the nose. Pleasurable and dry citrus taste.*

**Serve with:** fish appetizers, white meats and main courses. Excellent as an aperitif.

ml 750 / ml 1500



## > Chardì Extra Brut

Ottenuto da uve di Chardonnay. Di colore giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole, ha un caratteristico profumo di fiori di campo, acacia e mela verde. Sapore secco, vellutato e armonico.

**Abbinamenti:** eccellente come aperitivo e a "tutto pasto", eccetto i dessert.

*Obtained from Chardonnay grapes. Light straw yellow colour with greenish hues, it has a characteristic fragrance of wildflowers, acacia and green apples Dry, velvety and harmonious on the palate.*

**Serve with:** excellent as an aperitif and goes well with main courses, except for desserts.

ml 750



## > Edgardo II

Di colore giallo paglierino carico, ha profumo di fiori di campo, crosta di pane e mela Golden. Il sapore è asciutto, morbido e gradevolmente maturo, con sentori di marzipane. Prodotto utilizzando cuvée di Chardonnay di annate diverse con metodo classico.

**Abbinamenti:** tutta la gastronomia, esclusi dessert.

*Straw deep yellow colour with a bouquet of wildflowers, bread crust and golden apple. The flavour is dry and soft, pleasantly ripe, with hints of marzipan.*

**Serve with:** all foods, except desserts.  
*Produced with Chardonnay cuvée of different vintages using the classic method.*

ml 750



# Le nostre selezioni Our selections



## > Refosco dal Peduncolo Rosso Denominazione di Origine Protetta Friuli

Di colore rosso rubino intenso con riflessi granata. Profumo speziato. Sapore deciso, maturo e leggermente tannico. Si consiglia la decantazione.

**Abbinamenti:** selvaggina, carni rosse e grigliate.

*Dark ruby red colour with garnet hues and a spicy scent. Strong, ripe and lightly tannic flavour.*

*Recommend decanting before serving.*

**Serve with:** wild game, red or grill meat.

ml 750



## > Les Iles Denominazione di Origine Protetta Friuli

Dal colore giallo paglierino. Delicatamente fruttato con note di vaniglia e fiori bianchi, croissant e burro fuso. Dal sapore morbido ed avvolgente, speziato.

**Abbinamenti:** carni bianche, formaggi mediamente stagionati, piatti a base di frutti di mare.

*Straw yellow colour. A delicate fruity bouquet with vanilla, white flowers, croissant and melted butter notes. Soft, ample and spicy flavour.*

**Serve with:** white meats, medium mature cheeses, seafood dishes.

ml 750



> **Augusteo**  
Denominazione di Origine Protetta  
**Friuli**

---

Di colore rosso intenso dai riflessi granata. Ha profumo di mirtilli, more e spezie. Sapore secco, corposo ed avvolgente. Prodotto da uve di Cabernet. Si consiglia la decantazione.

**Abbinamenti:** carni rosse, formaggi saporiti e stagionati.

*Dark red colour of garnet hues. The scent is of blueberries, blackberries and spices. The taste is dry, full bodied and ample. Made with Cabernet grapes. We recommended decanting.*

**Serve with:** red meats, flavoursome and seasoned cheeses.

ml **750**



## > Vino Vivo

Di colore giallo ambrato con riflessi ramati, ha profumo di pesca bianca, pera e mela cotogna. Sapore secco e minerale, leggermente tannico.

Vino di grande personalità. Non filtrato.

**Abbinamenti:** formaggi di media stagionatura, pesce grasso, carni bianche, zuppe.

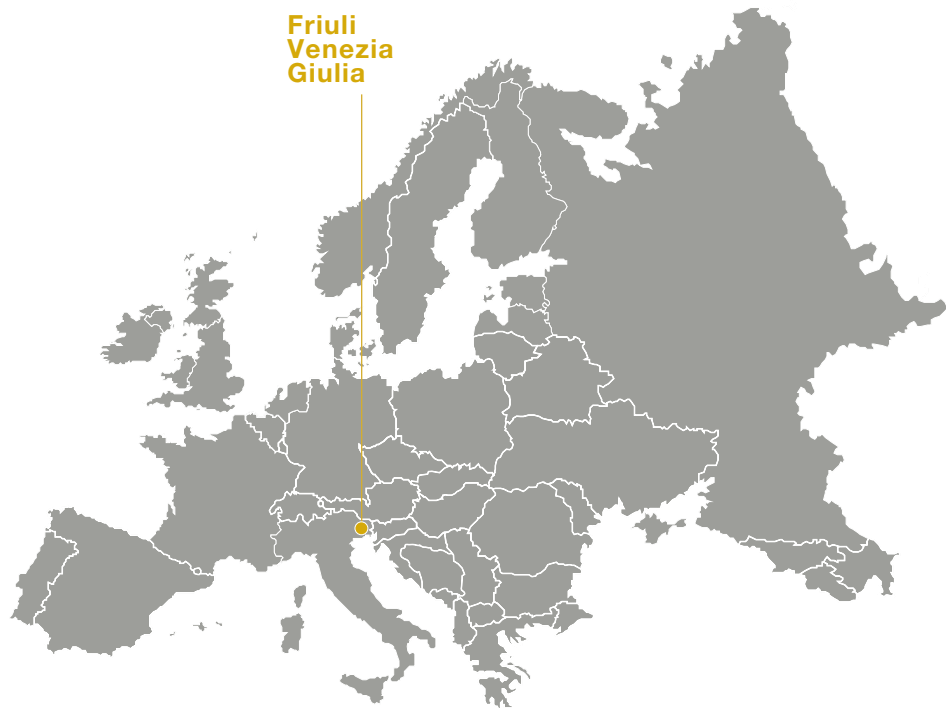
*Amber yellow in colour with copper highlights, it has a bouquet of white peach, pear and quince. Tastes dry and mineral, lightly tannic.*

*Wine of great personality. Unfiltered.*

**Serve with:** medium mature cheeses, fatty fishes, white meats, soups.

ml **750**





Friuli  
Venezia  
Giulia



### **Azienda Agricola Isola Augusta di Massimo Bassani**

Zona Doc Friuli, 33056 Palazzolo dello Stella, Udine

Casali Isola Augusta, 4 - Tel. +39 0431.58046

[www.isolaugusta.com](http://www.isolaugusta.com) | [info@isolaugusta.com](mailto:info@isolaugusta.com)



design by Lepore Comunicazione

L'agriturismo Isola Augusta è situato a pochi chilometri dalle spiagge di Lignano Sabbiadoro. Il fiume Stella, dal suggestivo corso navigabile anche in canoa, scorre nelle vicinanze. A pochi chilometri di distanza si trovano inoltre la villa palladiana Villa Manin di Passariano, l'oasi avifaunistica di Marano Lagunare, il maneggio e il Golf Club 18 buche di Lignano Riviera. Venezia e Trieste distano 45 minuti d'autostrada, il primo casello autostradale è a 3 minuti dall'agriturismo. Gli aeroporti di Venezia e Trieste sono raggiungibili in 30 minuti d'auto.

The Isola Augusta agriturismo is located a few kilometres from the beaches of Lignano Sabbiadoro. The Stella river, with its charming course that can also be navigated by canoe, flows nearby. The Palladian Villa Manin di Passariano, the avifauna oasis of Marano Lagunare, the riding stable and the 18-hole Golf Club of Lignano Riviera are also just a few kilometres away. Venice and Trieste are 45 minutes away by motorway; the Latisana highway exit is a 3-minute drive from the agriturismo. Venice and Trieste airports can be reached in 30 minutes by car.





Palazzolo dello Stella, Udine - Italy | [www.isolaugusta.com](http://www.isolaugusta.com) | [info@isolaugusta.com](mailto:info@isolaugusta.com)