AMANDUM
ADONAY

D.O.C. Friuli Isonzo Weiß 2015

Azienda Agricola Dai Morars s.s.
Via IX Agosto 4,
Italy – 34170 Gorizia
www.amandum.it
C.F., P.Iva, R.I. Gorizia n. 01029100318

Weinprofil

Rebsorte
Traubenmischung

Jahrgang
2015

Denomination
D.O.C. Friuli Isonzo Weiß 2015

Alkoholgehalt (Vol.-%)
13,5 % Vol.-%

Restzucker
Trocken

Bodentyp
Ebene, reich an Kies und Schotter, Tonbeimengung von rötlicher Farbe durch die Präsenz von Eisen- und Aluminiumoxid. Gut belüftetes, nicht zu warmes und trockenes Areal.

Reberziehung
Klassischer Doppelbogen

Methoden der Schädlings- und Krankheitsbekämpfung
Integrierte Schädlingsbekämpfung mit minimalen Auswirkungen auf die Umwelt

Produktion
7 t/ha

Lesezeitpunkt
Mitte September

Art der Weinernte
Händisch, in kleine Kisten

Vinifikation
Die Trauben werden vorsichtig entrappt und gepresst. Die Gärung erfolgt in Inox—Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur (15°C – 18°C).

Ausbau
Am Ende des Gärprozesses wird der Wein in Inox-Edelstahlbehälter umgefüllt. Dort reift er für 10 Monate „sur lies“. Nach der Flaschenabfüllung verfeinert er noch in klimatisierten Lagerräumen für weitere zehn Monate.

Sensorische Eigenschaften

Farbe
Gelb, leicht grünlich, mit ausgezeichneter Klarheit und großer Leuchtkraft.

Duft
Faszinierendes Bouquet, mit zarter Intensität von süßen blumigen Nuancen (Hagedorn auf weichem Lindenblütengund) und wissen Fruchtfleisch der Abatenbirne, mit ansteigendem Aroma von exotischen Früchten.
Es schließt mit einer eleganten Salz-Kräuter Note (wilder Fenchel und Thymian).

Geschmack
Von schöner Struktur und angenehmer Weichheit, mit frisch-wohlschmeckender Note erfährt er eine ausgezeichnete Entwicklung am Gaumen. Zarter, reiner und eleganter Abgang.

Wein-Speisen-Empfehlungen
Ideale Begleitung für erste Gänge mit Fisch oder Gemüse und Hauptgerichte aus Fisch oder weißem Fleisch: ausgezeichnet als Begleitung von Frischkäse.
Serviertemperatur 12°C.

Technical data sheet by Andrea Valantig