

# AMANDUM FRIULANO

Friulano Doc Friuli Isonzo 2014



## Weinprofil

Rebsorte  
D.O.C. Friuli Isonzo

Jahrgang  
2014

Denomination  
D.O.C. Friuli Isonzo

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, warmes und regenreiches Grundstück.

Rebsorte  
reiner Friulano

Reberziehung  
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. Der Gärprozess in Inox-Edelstahlbehältern wird von der Hyperoxidation des Mostes bei kontrollierter Temperatur (15°C – 18°C) begleitet.

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

## 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. Release October 2015.

## Sensorische Eigenschaften

Farbe  
Strohgelbe Farbe, nicht sehr intensiv, doch mit lebhaften Reflexen.

Duft  
An der Nase erweist er sich delikat mit seinen Fruchtnoten (Apfel und leichte Mandelnote), vegetativ (leichter Anklang von Wermut) und mit einem würzigen Hauch (Vanille). Wein von schöner Eleganz und Reinheit, von frischem und weichem Duft.

Geschmack  
Am Gaumen ist er trocken, mit einer guten Struktur für einen (klimatisch) durchschnittlichen Jahrgang, mittellanger Abgang. Frisch mit guter Mineralität. Gute Entsprechung von Duft und Geschmack.

Wein-Speisen-Empfehlungen  
Begleitet ideal prosciutto crudo (Rohschinken) und delikate, nicht zu strukturierte erste Gänge mit Fisch. Die Temperatur, bei der er sich am besten entfaltet : 12°C – 13°C.