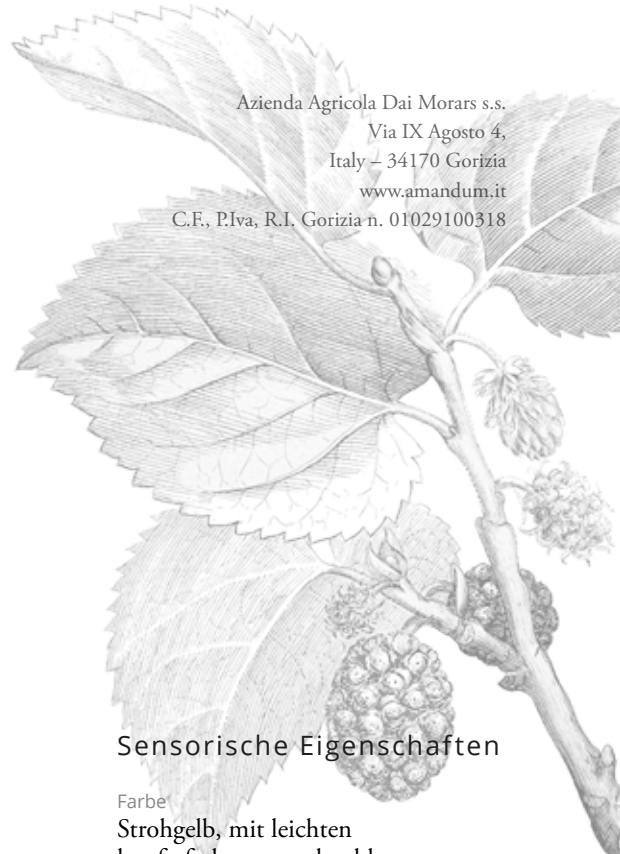


AMANDUM GREY

Grey Bianco Doc Friuli Isonzo 2014

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

2014

Denomination

D.O.C. Friuli Isonzo White 2014

Alkoholgehalt (Vol.-%)

12.5% 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

Anfang 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

Strohgelb, mit leichten kupferfarbenen und goldenen Reflexen.

Duft

An der Nase präsentiert er sich mit einer guten Intensität und Fruchtnoten, aber auch delikate floreal (Traubenblüte und Weißdorn).

Geschmack

Im Mund überrascht er mit intensiver Mineralität, ausbalanciert durch eine gute Struktur. Er hat eine schöne Frische und Mineralität. Mittellanger saftiger Abgang.

Wein-Speisen-Empfehlungen

Ideal zur Begleitung von Weich- und Schalentieren, Fischgerichten und weißem Fleisch, zubereitet im Ofen mit Kartoffeln oder Gemüse.

Serviertemperatur

Bei 12°C servieren.