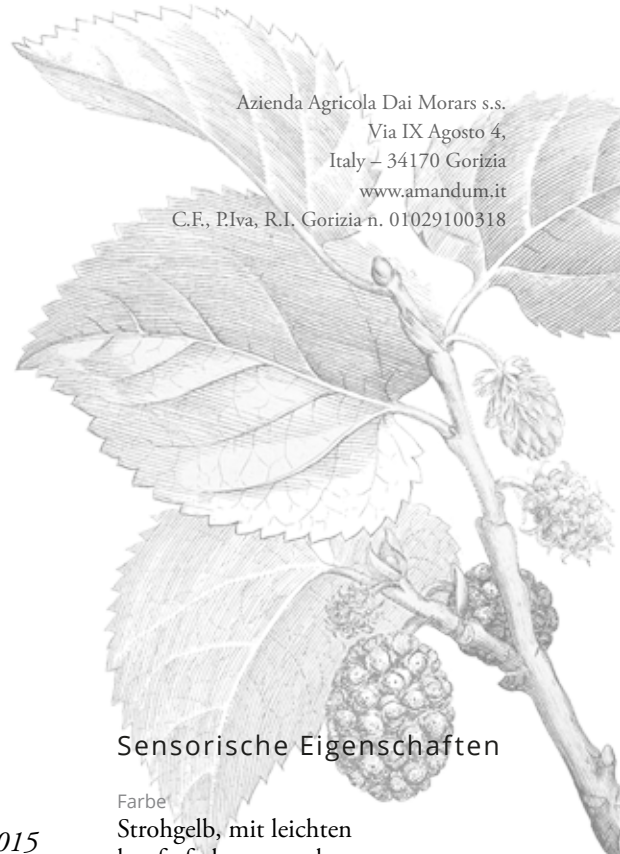


# AMANDUM GREY

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

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.

Rebsorte  
Traubenmischung

Reberziehung  
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. Mit ausgezeichneter Klarheit und großer Leuchtkraft

Duft  
Sein intensiver Duft drückt elegante Fruchtdufte (erst von exotischen Früchten und dann von Birne) und Blumennoten (Jasmin) aus. Geringfügig brackig, leicht geräucherter kalkiger Duft.

Geschmack  
Von guter Struktur und angenehmer Saftigkeit. Der Nachgeschmack bestätigt den Duft.

Wein-Speisen-Empfehlungen  
Ideal, um köstliche aber nicht zu salzige Gerichte zu begleiten. Gänge und Hauptgerichte von Fischen, Krebstiere oder Frischkäse. Frisch, nicht kalt bei 14°C anbieten.