

AMANDUM FRIULANO

Friulano Doc Friuli Isonzo 2013



Weinprofil

Ursprungsbezeichnung
D.O.C. Friuli Isonzo

Vintage
2013

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

Restzucker
Trocken

Bodentyp
Ebene, reich an Kies und Schotter, Tonerde von rötlicher Farbe durch die Präsenz von Eisen- und Aluminiumoxid. Gut belüftetes Grundstück, warm und regenreich.

Traubensorte
reiner Friulano

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

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

Duft
An der Nase erweist er sich delikat mit 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.

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