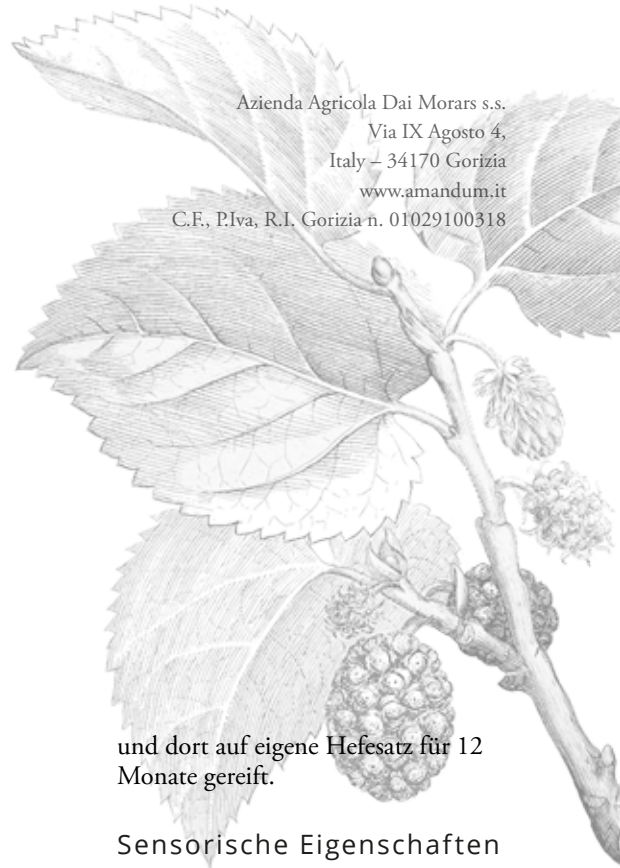


AMANDUM PINOT BIANCO

D.O.P. Friuli Isonzo 2016

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
2016

Ursprungsbezeichnung
D.O.P. Friuli Isonzo 2016

Alkohol (% vol.)
13,00% Vol.

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. Sehr belüftetes und trockenes Areal.

Rebsorte
Reiner Pinot bianco
"Weißburgunder" aus alten Weinbergen

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 Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur (15° – 18° C).

Ausbau
Am Ende des Gärprozesses wird der Wein in Edelstahlbehälter umgefüllt

und dort auf eigene Hefesatz für 12 Monate gereift.

Sensorische Eigenschaften

Farbe
Weich Strohgelb, mit grünlichen Reflexen; mit ausgezeichneter Klarheit und großer Leuchtkraft.

Duft
Vollmundiger Geschmack, Blütennoten (Weißdorn und dann Limettenblüte) und seinen Fruchtnoten (zuerst Birne, Banane und dann komplexer, aber leichter, mit exotischen Früchten) von einer Fruchtnote fumè begleitet. An der Nase auch Zitrusfrüchte und Kräuter (Melisse).

Geschmack
Von guter Struktur und angenehmer Saftigkeit, frisch mit guter Balance. Gute Entsprechung von Duft und Geschmack. Persistent.

Wein-Speisen-Empfehlungen
Begleitet ideal Fisch, Krebstiere und Gerichte mit einer zarten süßen Tendenz (frisch, Hüttenkäse, Kürbisgerichte, Pflaumenknödel).

Serviertemperatur
Frisch, nicht kalt bei 14° C anbieten.