AMANDUM
MYSA

D.O.P. Friuli Isonzo Sauvignon 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 Sauvignon 2016

Alkohol (% vol.)
13,0 % 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
Reiner Sauvignon

Reberziehung
Guyot

Methoden der Schädlings- und Krankheitsbekämpfung
Integrierte Schädlingsbekämpfung auf minimalen Umweltauswirkungen.

Produktion
65 q/ha

Lesezeitpunkt
Mitte 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 für 10 Monate „sur lies“. Nach der Flaschenabfüllung verfeinert noch in klimatisierten Lagerräumen für weitere zehn Monate.

Sensorische Eigenschaften

Farbe
Glänzend helles Strohgelb, klar, mit lebhaften Reflexen, die zu grünlichem neigen.

Duft
Seine kalibrierte Intensität besticht; mit fruchtigen Aromen (Passionsfrucht und gelber Pfirsich) und aromatischen Kräutern (Salbei, Thymian), mit zarten Blumengerüchen (Geißblatt und, weniger offensichtlich, Holunder) aber noch süß. Leichte Rauchnote am Ende für einen Wein von herausragender Finesse und Eleganz.

Geschmack
Die optimale Struktur und angenehme frisch-wohlschmeckende Note erfährt eine ausgezeichnete Entwicklung am Gaumen. Zarter und reiner Abgang.

Wein-Speisen-Empfehlungen
Prächtig auf Zubereitung der Fische um sie su verbessern. Warum nicht mit feinen Frühlingskräutern und Spargel Omelettes begleiten? Die Kombination Carbonara mit Spargel ist aber völlig genial.

Serviertemperatur
Bei 12° C mit optimaler Expressivität bei 15° C (12°C empfohlen, damit der Wein bei 15° C die richtige Beluftung erhält).

Technical data sheet by Andrea Valantig