

# AMANDUM CABERNET SAUVIGNON

*Cabernet Sauvignon DOP Friuli Isonzo 2017*



## Weinprofil

Rebsorte  
Cabernet Sauvignon

Jahrgang  
2017

Ursprungsbezeichnung  
D.O.P. Friuli Isonzo

Alkohol (% 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 und trockenes Areal.

Rebsorte  
Reiner Cabernet Sauvignon

Reberziehung  
Guyot

Methoden der Schädlings- und Krankheitsbekämpfung

Integrierte Schädlingsbekämpfung auf minimalen Umweltauswirkungen.

Produktion  
40 q/ha

Lesezeitpunkt  
Ende September

Art der Weinernte  
Händisch, in kleine Kisten

Vinifikation  
Die Trauben werden vorsichtig entrappt und gepresst. Die Gärung erfolgt. Es wird im Laufe von etwa drei Wochen häufig umgewälzt, um Farbe und Gerbstoffe aus den Schalen zu extrahieren. Der Abstich des Mostes erfolgt.

Ausbau  
Der Wein wird in Barrique aus französischen Eichenfässern

gelagert und reift zwölf Monate. Der Flaschenwein reift weitere sechs Monate in klimatisierten Lagerräumen.

## Sensorische Eigenschaften

Farbe  
Das vorbildliche und fesselnde Rubinrot unterstreicht die Klarheit und Helligkeit des Weins.

Duft  
Wein voll von fruchtigen Tönen in der Nase (Steinobst im Hintergrund, die an Brombeeren und dunkle Kirschen erinnern); erkennbar auch flüchtige und sehr zarte kräuterwürzige Noten (Vanille und grüner Pfeffer) und einen "Fregul" (Prise) von Vinity, der Wein in einem gut integrierten olfaktorischen Kontext überbietet.

Geschmack  
Im Mund sind Frische, Geschmack und Rundheit ausgewogen, was den Schluck besonders interessant macht: einen Wein mit dichte Struktur und einem sauberen, fruchtigen Abgang ... sehr angenehm.

Wein-Speisen-Empfehlungen  
Zu ersten Gängen mit Saucen auch von Wild, rotes Fleisch in verschiedenen Zubereitungen zu begleiten. Mit dem Chili zu probieren, richtig würzig, aber auch für diejenigen, die es wollten, mit einem 5-8 Monat Montasio-Käse.

Serviertemperatur  
Bei 16-17°C, in beheizten Raum, anbieten.

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

