

AMANDUM PINOT BIANCO

D.O.P. Friuli Isonzo 2017



Weinprofil

Rebsorte
Pinot Bianco, von alten Rebsorten

Jahrgang
2017

Ursprungsbezeichnung
D.O.P. Friuli Isonzo 2017

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. Sehr belüftetes und trockenes Areal.

Rebsorte
Reiner Pinot Bianco

Reberziehung
Doppelbogen

Methoden der Schädlings- und Krankheitsbekämpfung

Integrierte Schädlingsbekämpfung auf minimalen Umweltauswirkungen.

Produktion
70 q/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 „sur lies“ für 12 Monate reift.

Sensorische Eigenschaften

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

Duft
Vollmundiger Geschmack, Blütennoten (Weißdorn und ein Hauch von Limette) und frischen Früchten (Apfel und Birne). Dann wird es mit mineralischen, würzigen und schwer fassbaren Nuancen der Brotkruste angereichert.

Geschmack
Wunderschön klare Struktur und herrlich balanciert; im Nasenrücken erweitern sich die fruchtigen Noten, aber immer fein und überaus attraktiv.

Wein-Speisen-Empfehlungen
Faszinierender Wein, nobel, der Eleganz und besondere Ausgewogenheit seiner Stärken ausmacht. Aristokratisch, vollmundig, aber gleichzeitig delikater. Mit edlem Fisch in delikater und schmackhafter Küche zu genießen, bei optimalem Trinkverhalten zwischen 11 und 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

