

AMANDUM SAUVIGNON

D.O.P. Friuli Isonzo Sauvignon 2017

Azienda Agricola Dai Morars s.a.
Via IX Agosto 4,
Italy - 34170 Gorizia
www.amandum.it
C.E., P.lva, R.I. Gorizia n. 01029100318



Weinprofil

Jahrgang
2017

Ursprungsbezeichnung
D.O.P. Friuli Isonzo Sauvignon

Alkohol (% vol.)
13 % 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
mit 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
wird von der Hyperoxygenierung
des Mostes in Inox—
Edelstahlbehältern bei kontrollierter
Temperatur begleitet (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
Helligkeit und Brillanz verleihen
seinem strohgelben faszinierenden
grünlichen Reflexen.

Duft
Die typischen Aromen frischer
Früchte (Pflirsich, exotische Früchte)
zeigen Zitrusnoten (gelbe Grapefruit)
und eine sehr zarte und spürbare
Rauchnote. Feiner Wein, vertikal,
betörend, aber nicht aufdringlich.

Geschmack
Jung, aber sehr erfreulich und
angenehm zu trinken; frisch, würzig,
ausgereifte, bezaubernde Struktur.

Wein-Speisen-Empfehlungen
Aperitif Wein, gut zu feinem Fisch
in Ofen gebacken oder richtig
gegrillt. Versuchen Sie es auch
mit gegrillten oder gebackenen
Jakobsmuscheln und mit einem
feinen Kräuteromelett, in dem
Melisse und Minze (richtig dosiert)
mit etwas Schnittlauch vorherrschen.

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