

AMANDUM SAUVIGNON

D.O.P. Friuli Isonzo 2018

Azienda Agricola Dai Morars s.s.
Via IX Agosto 4
34170 Gorizia - Italy
www.amandum.it
CF/PIVA/RI Gorizia n° 01029100318



Weinprofil

Rebsorte
Reiner Sauvignon

Jahrgang
2018

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.

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
erfolgt 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
Zwischen Strohgelb und Zitronengelb
gespielt, hell, jung

Duft
Die Aromen von exotischen Früchten
(Passionsfrucht, Litschi und Ananas),
Holunderblüten und aromatische
Kräuter, erst aggressiv, beruhigen sich
in typischer Eleganz und Finesse.

Geschmack
Frischer und aromatischer Wein, der
durch die Rückkehr exotischer Früchte
und faszinierende Noten
gekennzeichnet ist. Um es in seiner
Komplexität zu genießen, schlürfen
kurz und warten dann ein paar
Minuten dann mit kleinen Schlucken
trinken.

Wein-Speisen-Empfehlungen
Dazu passen Fischgerichte und
Kräuter-Omelette

Serviertemperatur
Bei 12° C zu empfehlen, optimaler
Trinktemperatur von 14° C.