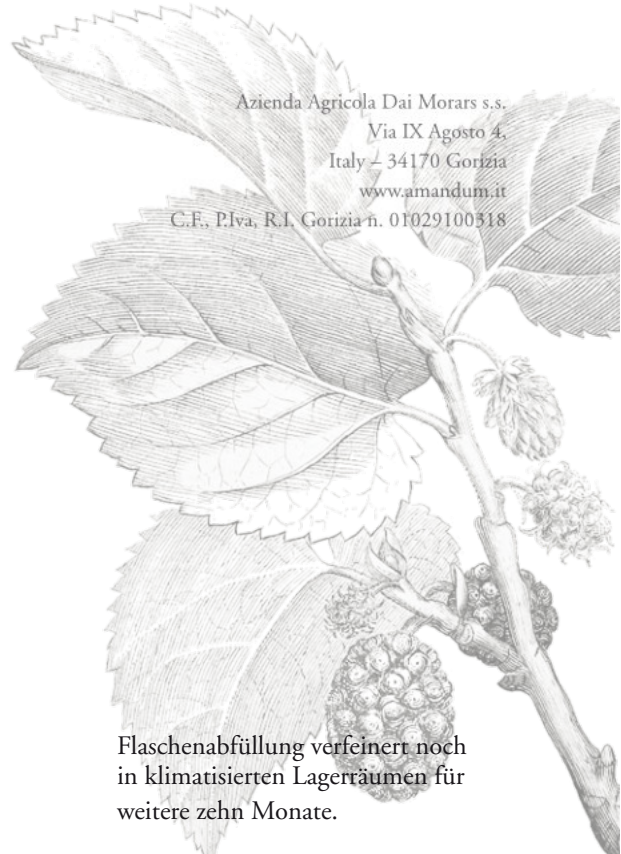


AMANDUM FRIULANO

D.O.P. Friuli Isonzo 2017

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

Rebsorte
Friulano, von alten Rebsorten

Jahrgang
2017

Ursprungsbezeichnung
D.O.P. Friuli Isonzo

Alkohol (% vol.)
12,0 % vol.

Restzucker
Trocken

Bodentyp
Ebene, reich an Kies und Schotter,
Tonbeimengung von rötlicher Farbe
durch die Präsenz von Eisen- und
Aluminiumoxid.

Rebsorte
Reiner Friulano

Reberziehung
Doppelbogen

Methoden der Schädlings- und Krankheitsbekämpfung

Integrierte Schädlingsbekämpfung
auf minimalen Umweltauswirkungen.

Produktion
70 q/ha

Lesezeitpunkt
Mitte September

Art der Weinernte
Händisch, in kleine Kisten

Vinifikation
Die Trauben werden vorsichtig
entrappt und gepresst. Die Gärung
wird von den 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 er für 10
Monate „sur lies“. Nach der

Flaschenabfüllung verfeinert noch
in klimatisierten Lagerräumen für
weitere zehn Monate.

Sensorische Eigenschaften

Farbe
Die Vitalität strahlt bereits durch die
Augen: verschenkt eine zitronengelbe
Farbe mit strohgelben Nuancen,
hervorragende Klarheit und
Helligkeit.

Duft
Jugend bestätigt durch Früchte
Aromen (Apfel, Birne im
Reifungsprozess und dann
auch ungeröstete Mandeln und
Aprikosen), daneben aromatische
Kräuter und feine Balsamizität.

Geschmack
Am Gaumen fest, wohlschmeckend,
aber frisch. Betont eine
ausgezeichnete Struktur und ein
korrektes Gleichgewicht.

Wein-Speisen-Empfehlungen
Eleganter, präziser, typischer
Wein, begleitet ideal Wurstwaren
(vorwiegend Rohschinken - mit
seinem frisch rosigen, weißen
Fettband), erste Gänge von guter
Intensität (Mailänder Risotto), um
seine süße Neigung, Fettigkeit und
Gewürzigkeit zu mildern.

Serviertemperatur
Bei 12°C anbieten, mit optimaler
Expressivität bei 15°C, wenn richtig
belüftet