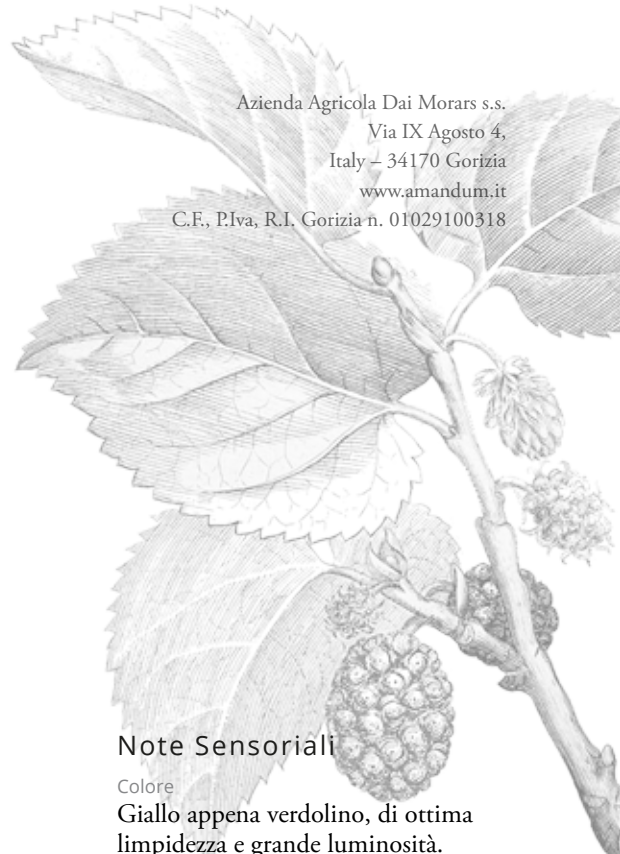


AMANDUM ADONAY

D.O.C. Friuli Isonzo Bianco 2015

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



Profilo del vino

Vitigno

Uvaggio

Annata

2015

Denominazione

D.O.C. Friuli Isonzo

Alcohol (%vol.)

13,5 % vol.

Zuccheri

Secco

Tipo di terreno

Pianura ricca di ghiaia e ciottoli, con argilla di colore rossastro per la presenza di ossido di ferro ed alluminio. Aerale ben ventilato, non caldo, secco.

Sistema di allevamento

Doppio capovolto

Metodi di difesa

Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato

Produzione

70 q/ha

Epoca di vendemmia

Inizio settembre

Modalità di raccolta

Manuale in piccole cassette

Vinificazione

L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene a controllo termico (15°C - 18°C) in recipienti in acciaio inox.

Affinamento

Il vino, esaurita la fermentazione, viene travasato in serbatoi di acciaio inox. Lì matura sur lies per 10 mesi. Ad imbottigliamento effettuato viene affinato in locali termocondizionati per ulteriori 10 mesi.

Note Sensoriali

Colore

Giallo appena verdolino, di ottima limpidezza e grande luminosità.

Profumo

Intrigante, esprime la sua delicata intensità con note floreali dolci (biancospino su tenue fondo di fiori di tiglio) e frutta a pasta bianca (pera abate) con effluvi di frutta esotica in via di arricchimento. Conclude con eleganti note di salsedine ed erbe aromatiche (finocchietto selvatico e timo).

Gusto

Di bella struttura e piacevole morbidezza, si fa apprezzare per le note fresco-sapide che fanno presagire una ulteriore premiante evoluzione. Finale gradevolmente ed elegantemente pulito.

Abbinamenti

Ideale per primi piatti a base di pesce o verdure, o piatti di portata a base di pesce o carni bianche. Si accompagna ovviamente a formaggi a pasta fresca.

Temperatura di servizio

Da offrire a 12°C