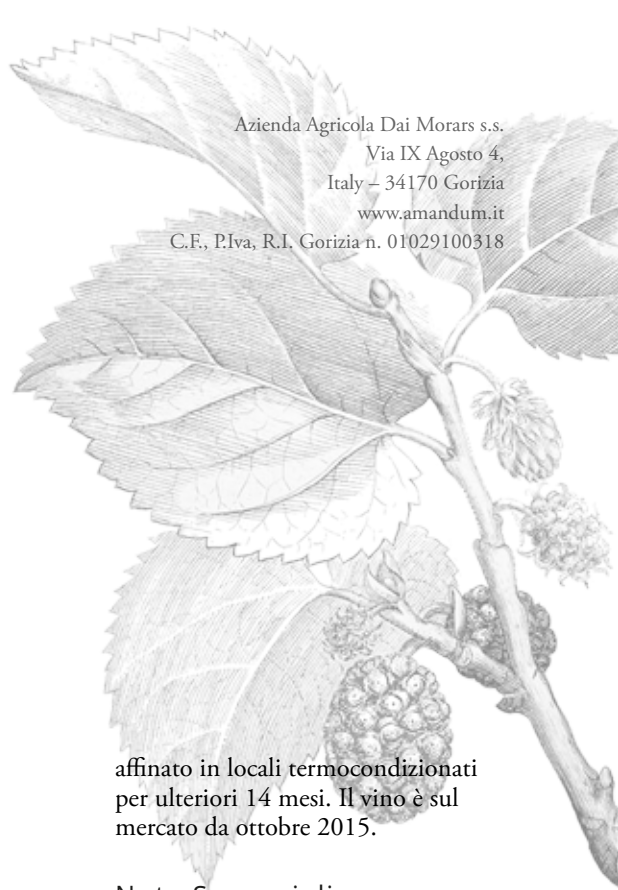


AMANDUM FRIULANO

Friulano Doc Friuli Isonzo 2013

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
Friulano

Annata
2013

Denominazione
D.O.C. Friuli Isonzo

Alcohol (%vol.)
13,5 % vol.

Zuccheri
Secco

Tipo di terreno
Pianura ricca di ghiaia e ciottoli, argilla di colore rossastro per la presenza di ossido di ferro ed alluminio.

Varietà d'uva
Friulano in purezza

Sistema di allevamento
Doppio capovolto

Metodi di difesa
Metodi di difesa Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato

Produzione
70 q/ha

Epoca di vendemmia
Metà settembre

Modalità di raccolta
Manuale in piccole cassette

Vinificazione
L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione viene accompagnata con l'iperossigenazione del mosto 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 14 mesi. Il vino è sul mercato da ottobre 2015.

Note Sensoriali

Colore
Vino dal delicato colore giallo paglierino, con riflessi verdolini, molto vivaci.

Profumo
Al naso si presenta dapprima molto delicato con sentori tipici del vitigno; poi esprime toni più decisi, ma sempre delicati, di frutta ed erbe aromatiche (erba ed assenzio). Sempre nitido e tipico.

Gusto
In bocca è fresco e sapido, di buon corpo e buona corrispondenza gusto-olfattiva, con sviluppo agrumato; lungo e deciso, e dalla delicata ed elegante persistenza aromatica.

Abbinamenti
Abbinamenti Ideale per accompagnare salumi, prosciutti e primi piatti delicati e non troppo strutturati.

Temperatura di servizio
La temperatura alla quale esprime sensazioni più nette è di 12°C - 13°C