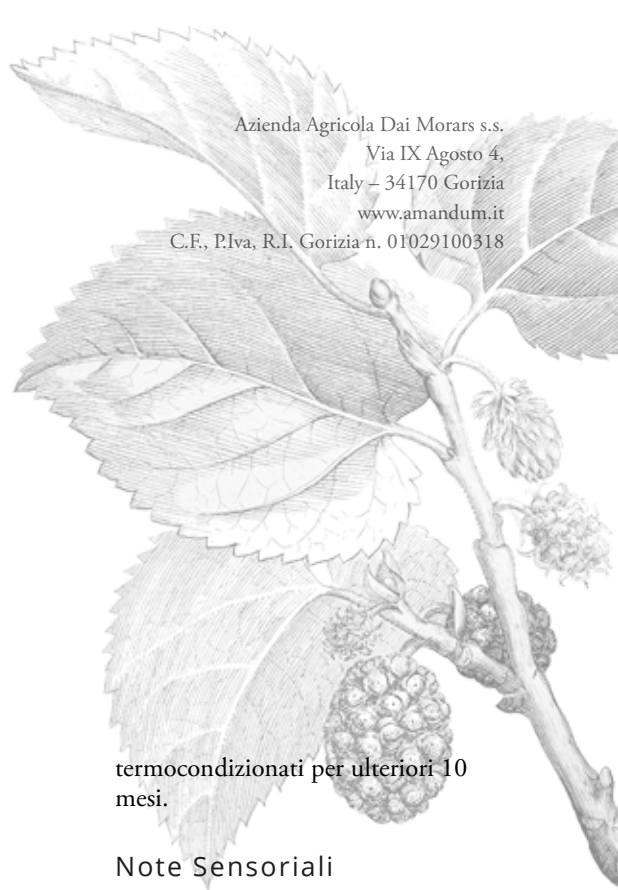


# AMANDUM FRIULANO

Merlot Doc Friuli Isonzo 2014

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 vigna secolare

Annata  
2014

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. Apezzamento ben ventilato, caldo e piovoso.

Varietà d'uva  
Friulano in purezza

Sistema di allevamento  
Doppio capovolto

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 (15/18°C) in acciaio inox.

Affinamento  
Il vino esaurita la fermentazione, viene traversato in serbatoi in acciaio inox, e li matura sur lies per 10 mesi. Imbottigliato, viene affinato in locali

termocondizionati per ulteriori 10 mesi.

## Note Sensoriali

Colore  
Giallo paglierino non particolarmente carico, ma con riflessi vivaci.

Profumo  
All'olfatto appare delicato nelle sue note fruttate (mela e lieve nota di mandorla), vegetali (lieve presenza di assenzio) e un tocco speziato (vaniglia). Vino di buona eleganza e nitidezza, dai profumi freschi e morbidi.

Gusto  
All'assaggio si mostra secco, di buona struttura per l'annata, discretamente persistente, fresco con buona mineralità. Buona la corrispondenza tra naso e bocca.

Abbinamenti  
Ideale per accompagnare prosciutto crudo e primi piatti di pesce delicati e non troppo strutturati.

Temperatura di servizio  
Da offrire a 12°C - 13°C, temperatura alla quale esprime sensazioni più nette.