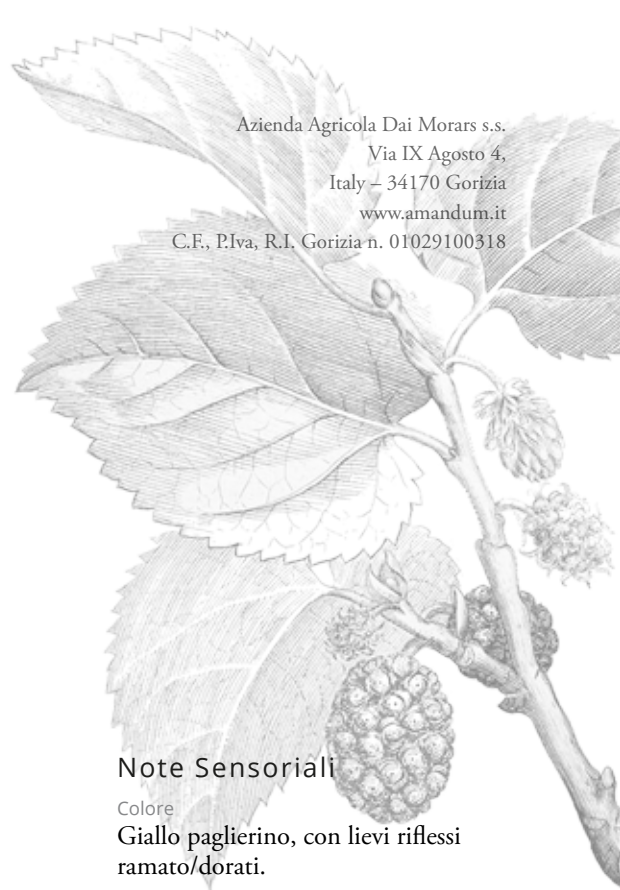


# AMANDUM GREY

Grey Bianco 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

**Uvaggio**

Annata

**2014**

Denominazione

**D.O.C. Friuli Isonzo 2014**

Alcohol (%vol.)

**12,5 % 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. Arale 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 (15/18°C) in recipienti in acciaio inox.

Affinamento

Il vino esaurita la fermentazione, viene travasato in serbatoi in acciaio inox, e lì matura sur lies per 10 mesi. Imbottigliato, viene affinato in locali termocondizionati per ulteriori 10 mesi.

## Note Sensoriali

Colore

**Giallo paglierino, con lievi riflessi ramato/dorati.**

Profumo

**Al naso presenta buona intensità con note fruttate, ma anche delicatamente floreali (fior d'uva e biancospino).**

Gusto

**In bocca sorprende per intensità minerale, stemperata da una buona struttura. Ha buone freschezza e mineralità. Discreta persistenza sapida.**

Abbinamenti

**Ideale per accompagnare molluschi e crostacei e piatti di pesce a carne bianca al forno, con patate o verdure.**

Temperatura di servizio

**Da offrire a 12°C**