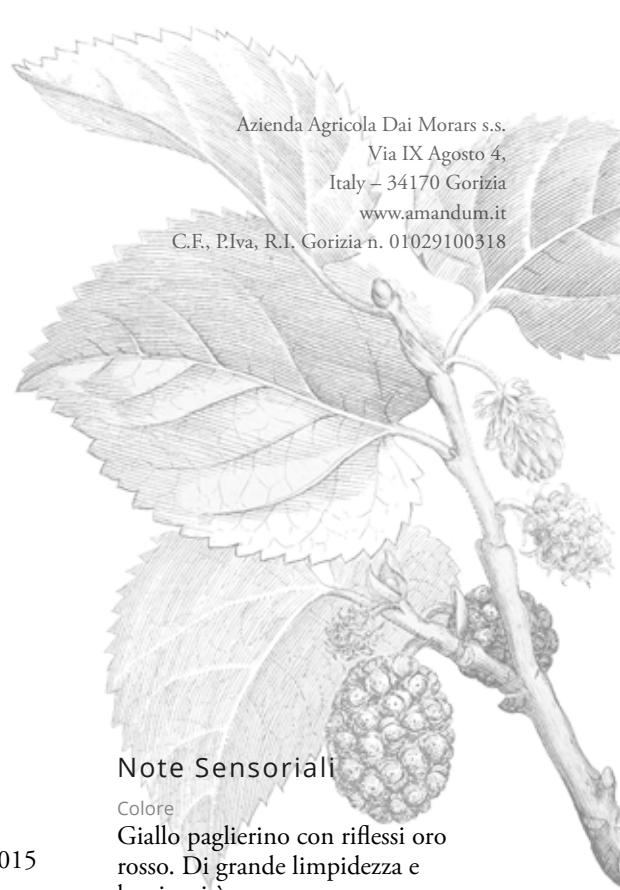


# AMANDUM GREY

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

Annata  
**2015**

Denominazione  
**D.O.C. Friuli Isonzo Bianco 2015**

Alcohol (%vol.)  
**13,00 % 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 ma secco.

Varietà d'uva  
**Uvaggio**

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 riflessi oro rosso. Di grande limpidezza e luminosità.**

Profumo  
Di buona intensità, con note tipiche fruttate (dapprima di frutta esotica e poi di pera) e floreali (gelsomino). Si avvertono anche lievi accenni a sentori di gesso, salmastri e lievemente affumicati.

Gusto  
Di buona struttura si fa notare per la sua sapidità che accompagna le note di retolfatto che confermano quelle percepite al naso

Abbinamenti  
Si consiglia l'abbinamento a piatti dai sapori decisi, ma non troppo salati. Ideale con antipasti a base di crostacei, primi piatti di pesce, formaggi freschi.

Temperatura di servizio  
Da offrire fresco, non freddo a 14°C.