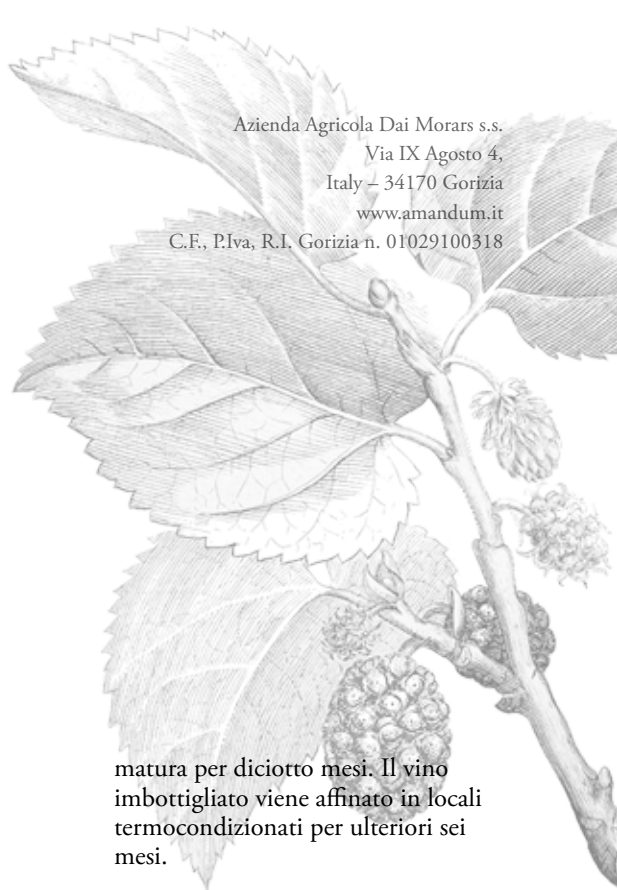


AMANDUM MERLOT

Merlot Doc Friuli Isonzo 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



matura per diciotto mesi. Il vino imbottigliato viene affinato in locali termocondizionati per ulteriori sei mesi.

Note Sensoriali

Colore
Limpidissimo e luminosissimo, con elegante colorazione rosso rubino con riflessi vivaci e giuste trasparenze.

Profumo
Dominano note intense di frutta rossa e nera (lampono, prugna, mora), che ben si accompagnano con i sentori balsamici del legno in cui è stato affinato.

Gusto
Di buona struttura, fruttato, si fa apprezzare per la sua corrispondenza naso-bocca, per la sua rotondità e per la tannicità discreta che lo rende vivo. Ancora in fase evolutiva, seppur già godibilissimo.

Abbinamenti
Si consiglia l'abbinamento a piatti di carne rossa o formaggi di media staginatura, ma di carattere

Temperatura di servizio
Da offrire, in un ambiente riscaldato, a 16-17°C. Si raccomanda la sua ossigenazione dopo la stappatura.

Profilo del vino

Vitigno
Merlot

Annata
2015

Denominazione
D.O.P. Friuli Isonzo 2015

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. Appezzamento molto ventilato e secco.

Varietà d'uva
Merlot in purezza da vecchio vignale.

Sistema di allevamento
Guyot

Metodi di difesa
Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato

Produzione
50 q/ha

Epoca di vendemmia
Fine settembre

Modalità di raccolta
Manuale in piccole cassette

Vinificazione
L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene in recipienti in acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa tre settimane, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la svinatura.

Affinamento
Il vino viene travasato in barrique di rovere francese, ove

