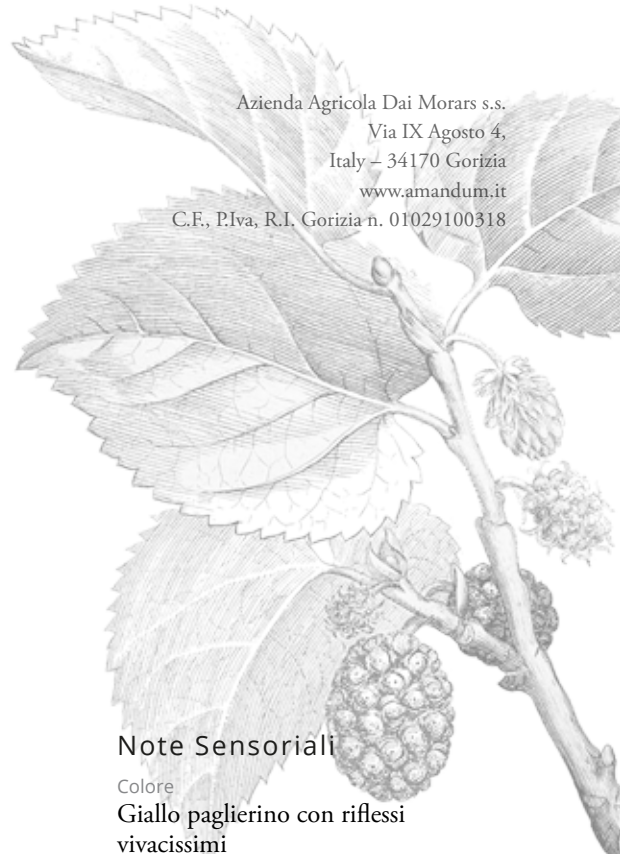


AMANDUM MYSA

D.O.C. Friuli Isonzo Bianco 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 Bianco

Alcohol (%vol.)

13,0 % 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. Aree ben ventilato, non caldo ma secco.

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 avviene 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 10 mesi.

Note Sensoriali

Colore

Giallo paglierino con riflessi vivacissimi

Profumo

Al naso porge note fruttate di pesca a pasta bianca ma matura e di frutta tropicale fresca (ananas). Molto elegante.

Gusto

All'assaggio è secco, lineare, fresco con nota minerale ben presente.

Abbinamenti

Vino da servire con crostacei, primi e secondi piatti di pesce a carne bianca.

Temperatura di servizio

La temperatura alla quale esprime sensazioni più nette è di 12°C