

# AMANDUM MYSA

I.G.P. Venezia Giulia 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  
I.G.P. 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. 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  
65 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 (15/18°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 appena verdolino, di ottime  
limpidezza e grande luminosità.

Profumo  
Dal profumo intenso e ben  
connotato, esprime eleganti fragranze  
floreali e di frutta esotica, in primis  
frutto della passione (ma anche  
mango e ananas) con nota vegetale  
equilibratissima di peperone verde.  
Nell'insieme, delicato, intrigante,  
complesso.

Gusto  
Di ottima struttura, si fa apprezzare  
per le intense note fresco-sapide,  
che ne fanno presagire la notevole  
ed ulteriore potenzialità evolutiva.  
Finale di bocca gradevolmente ed  
elegantemente pulito.

Abbinamenti  
Da proporre con crostacei, primi e  
secondi piatti di pesce, piatti a base di  
asparagi o peperoni, insalate di pollo  
o di mare. Da offrire a 12°C.