

# AMANDUM PINOT BIANCO

D.O.P. Friuli Isonzo 2016



## Profilo del vino

Vitigno

**Pinot bianco**

Annata

**2016**

Denominazione

**D.O.P. Friuli Isonzo 2016**

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 molto ventilato e secco.**

Varietà d'uva

**Pinot bianco in purezza da vecchio vignale**

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 12 mesi.**

## Note Sensoriali

Colore

**Giallo paglierino tenue, con riflessi verdolini; di grande limpidezza e luminosità.**

Profumo

**Vino di buona intensità, esprime note floreali (biancospino e poi fiore di tiglio) e fruttate (dapprima pera, banana e poi più complesse, ma delicate, di frutta esotica), accompagnate da un'iniziale nota fumé ben equilibrata. Si avvertono poi toni agrumati e di erbe aromatiche (melissa).**

Gusto

**Di buona struttura. Si fa notare per freschezza, sapidità, corpo corretto, equilibrio ideale e buona corrispondenza naso-bocca. Persistente.**

Abbinamenti

**Si consiglia l'abbinamento a pesce e crostacei ed a piatti in cui si apprezza una delicata tendenza dolce (qualche formaggio fresco non acido, preparazioni a base di zucca, gnocchi di susine).**

Temperatura di servizio

**Da offrire fresco, non freddo idealmente a 14° C.**

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

