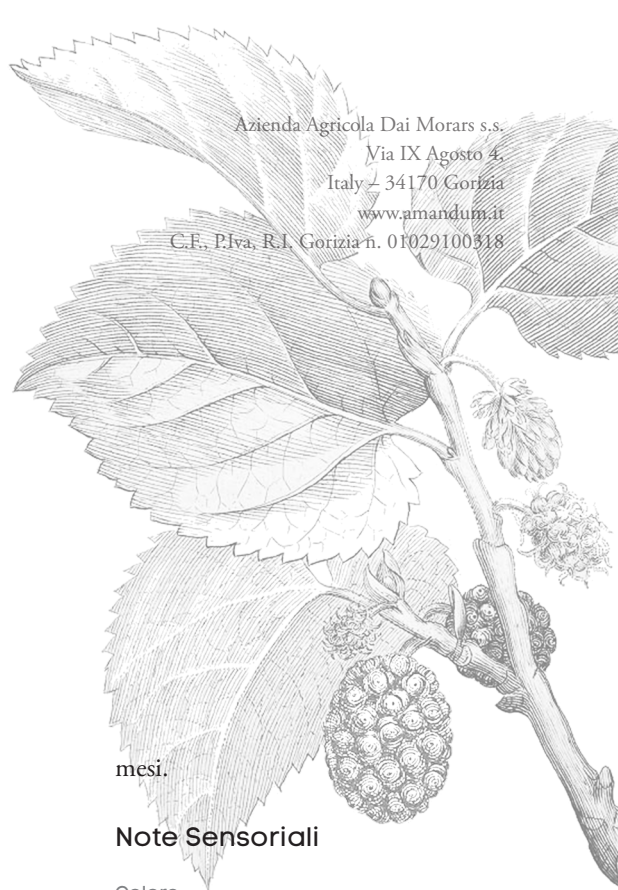


# AMANDUM ADONAY

D.O.P. Friuli Isonzo Chardonnay 2016

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  
2016

Denominazione  
D.O.P. Friuli Isonzo Chardonnay  
2016

Alcohol (%vol.)  
14,5 % 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  
Chardonnay in purezza

Sistema di allevamento  
Guyot

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 (15/18°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  
Limpidezza e luminosità ottimali  
per un colore giallo paglierino dai  
vivaci riflessi limone e verdolini  
che affascinano l'osservatore, senza  
distrarlo da note olfattive di rara  
eleganza e delicata intensità.

Profumo  
Intenso sin dal primo approccio  
con netti accenni alla frutta esotica  
(ananas, banana, appena un po' di  
mango e di frutto della passione),  
fondo delicatamente fumè e ricordi  
lontani di erbe aromatiche (mente  
e maggiorana) e nocciola a dare  
complessità olfattiva

Gusto  
Vino strutturato, caldo, ancora  
giovane e di sicuro avvenire con  
note fresche sia acide che sapide  
ben calibrate. Finale suadente e di  
equilibrio ancora improntato sulla  
freschezza.

Abbinamenti  
Vino da pesce nobile con  
preparazioni sia da forno, che  
accompagnate da salse, crostacei in  
"busara", primi sempre di pesce e di  
fragante impronta marinara

Temperatura di servizio  
Da offrire a 12°C. con optimum di  
espressività a 15°C. (si consigliano  
i 12°C. alla miscita perché il vino  
abbia la corretta ossigenazione nel  
raggiungimento dei 15°C.