

AMANDUM CHARDONNAY

D.O.P. Friuli Isonzo Chardonnay 2017

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
Chardonnay

Annata
2015

Denominazione
D.O.C. 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
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
L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene a controllo termico (15/18°C.) in recipienti

in acciaio inox. 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
Vino luminoso, brillante, dall'accattivante colore giallo paglierino che sprigiona fugaci riflessi verdolini.

Profumo
Preciso, fruttato (frutta esotica, pesca) con tocco floreale dolce (tiglio) ben amalgamati. Traspaiono delicate note minerali e speziate (pepe bianco).

Gusto
Si fa apprezzare per l'equilibrata struttura fresco sapida e per un'impronta fruttata corrispondente perfettamente a quella olfattiva. Finale sapido e di bella lunghezza.

Abbinamenti
Vino di decisa personalità e che per le sue caratteristiche può essere accostato a crostacei, molluschi e primi di mare. Da provare anche con formaggi delicati a pasta molle, forse anche fiorita.

Temperatura di servizio
La temperatura alla quale esprime sensazioni più nette è di 13°C