

AMANDUM FRIULANO

D.O.P. Friuli Isonzo 2017



Profilo del vino

Vitigno
Friulano da antiche vigne

Annata
2017

Denominazione
D.O.P. Friuli Isonzo

Alcohol (%vol.)
12,0 % 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.

Varietà d'uva
Friulano in purezza

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 viene accompagnata
con l'iperossigenazione del mosto,
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

La giovinezza del vino traspare già
alla vista: regala un giallo limone con
sfumature paglierine, vivacissimo e
luminoso.

Profumo

Gioventù confermata da profumi
di frutta (mela, pera in via di
maturazione, e poi anche mandorla
non tostata ed albicocca), inoltre erbe
aromatiche e fine balsamicità.

Gusto

L'entrata in bocca è decisa, sapida,
ma fresca. Denota ottima struttura e
corretto equilibrio.

Abbinamenti

Vino elegante, preciso, tipico,
da abbinare a salumi (in primis
prosciutto crudo – e ricercatelo
con la sua banda di grasso bianco
appena rosato), primi piatti di
buona intensità (risotto alla milanese
– a stemperarne tendenza dolce,
grassezza/untuosità e speziatura.

Temperatura di servizio

12°C, con optimum di espressività a
15°C se correttamente ossigenato.

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

