

# AMANDUM PINOT BIANCO

*D.O.P. Friuli Isonzo 2017*



## Profilo del vino

Vitigno  
Pinot Bianco da vecchie vigne

Annata  
2017

Denominazione  
D.O.P. Friuli Isonzo 2017

Alcohol (%vol.)  
13,0 % 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. Aerale molto ventilato e secco.

Varietà d'uva  
Pinot Bianco in purezza

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 delicati riflessi verdolini, di grande limpidezza e luminosità.

Profumo  
Buona intensità con note tipiche di fiori bianchi (biancospino ed un tocco di tiglio) e di frutta fresca (mela e pera). Si arricchisce poi di sfumature minerali, speziate e, sfuggenti, di crosta di pane.

Gusto  
Di centrata struttura e fine equilibrio; al retolfatto le note fruttate si ampliano, ma si presentano sempre fini ed eleganti.

Abbinamenti  
Vino intrigante, nobile, che fa dell'eleganza e del particolare equilibrio i suoi punti di forza. Aristocratico, deciso, ma nel contempo delicato. Da gustare con pesce nobile in cotture delicate e non, con optimum di beva tra 11 e 13°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

