

# AMANDUM SAUVIGNON

D.O.P. Friuli Isonzo Sauvignon 2017

Azienda Agricola Dai Morars s.a.  
Via IX Agosto 4,  
Italy - 34170 Gorizia  
www.amandum.it  
C.E. Piva, R.I. Gorizia n. 01029100318



## Profilo del vino

Annata  
2017

Denominazione  
D.O.P. Friuli Isonzo

Alcohol (%vol.)  
13 % 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  
Sauvignon in purezza

Sistema di allevamento  
Guyot

Metodi di difesa  
Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato

Produzione  
65 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

Luminosità e brillantezza regalano al suo giallo paglierino affascinanti riflessi verdolini.

Profumo

I profumi tipici di frutta fresca (pesca, frutta esotica) lasciano trasparire note agrumate (pompelmo giallo) ed una delicatissima ed apprezzabile nota fumè. Vino fine, verticale, ammaliante, ma non invadente.

Gusto

Giovanissimo, ma godibilissimo e di bellissima struttura fresco sapida, suadente, accattivante.

Abbinamenti

Vino da aperitivo, che può benissimo accompagnare pesci pregiati con cotture al forno o correttamente grigliati. Da provare anche con capesante grigliate o al forno e con una delicata frittatina alle erbe (correttamente dosate) in cui prevalgono melissa e menta con un po' di erba cipollina.

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 una corretta ossigenazione nel raggiungimento dei 15°C).