

AMANDUM SAUVIGNON

Sauvignon DOP Friuli Isonzo 2019



Profilo del vino

Varietà d'uva
Sauvignon in purezza

Annata
2019

Denominazione
DOP Friuli Isonzo Sauvignon

Alcool
12.5%

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.

Sistema di allevamento
Guyot

Metodi di difesa
Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato

Epoca di vendemmia
Metà settembre

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 li matura sur lies per 10 mesi. Imbottigliato, viene affinato in locali termocondizionati.

Note sensoriali

Colore
Alla vista si presenta con luminosità e limpidezza affascinanti e con un giovanile color giallo limone con riflessi verdolini.

Profumo
Al naso esordisce con misurata intensità giocata tra sentori vegetali delicatissimi e note fruttate (pesca e frutta esotica) altrettanto delicate. Con l'ossigenazione e l'aumento della temperatura il vino diventa più complesso esprimendo profumi floreali (ginestra e fiori di campo), di farina di grano, delicata nota fumé ed accenni fruttati che richiamano pesca e pera in via di maturazione. Ancora, presenta una lieve nota agrumata (scorza di cedro e di bergamotto) e poi nuovamente frutta esotica. Il tutto viene espresso con un'intensità discreta e mai sfacciata. Elegante.

Gusto
In bocca è secco, di grande sapidità e buona acidità. Entrambe si ammorbidiscono con l'aumentare della temperatura del vino, che acquista sia in complessità che in aromaticità. Buona la persistenza e la grande pulizia di bocca.

Abbinamenti
Vino da aperitivo o da abbinare a pesci a carne soda, anche al forno.

Temperatura di servizio
Offrire a 12°C