

AMANDUM PINOT BIANCO

DOP Friuli Isonzo Pinot Bianco 2019



Profilo del vino

Annata
2019

Alcool (%vol.)
12,5 % vol.

Vitigno
Pinot Bianco da vecchie vigne

Denominazione
DOP Friuli Isonzo

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

Epoca di vendemmia
Inizio 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 lì matura sur lies per 12 mesi.

Note sensoriali

Colore
Giallo paglierino con riflessi verdolini e giallo limone, accompagnato da grande luminosità e limpidezza che invogliano all'assaggio.

Profumo
All'olfatto esordisce con una nota fresca mentolata per poi donare note floreali (biancospino) appena accennate, fruttati (pera abate) e di pasticceria con nuance speziate (vaniglia). A seguire erbe di campo (tarassaco) e poi nocciola e pesca, mantenendo viva la freschezza.

Gusto
In bocca è secco, decisamente fresco e sapido, giovane e di struttura corretta per la sua eleganza.

Abbinamenti
Da accompagnare a pesci a carne bianca, con cotture che ne esaltino la delicatezza.

Temperatura di servizio
Da offrire a 12° C, ma anche 14° C che, con l'ossigenazione nel bicchiere, fanno risaltare la delicata rotondità ed un equilibrio in definizione. Grande pulizia in bocca.