

AMANDUM FRIULANO

DOP Friuli Isonzo Friulano 2019



Profilo del vino

Vitigno
Friulano, da vecchie vigne

Annata
2019

Alcool
13 % vol.

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

Zuccheri
Secco

Sistema di allevamento
Doppio capovolto

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 viene accompagnata con il 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.

Note sensoriali

Colore
Alla vista si presenta giallo paglierino con sfuggenti riflessi dorati, luminoso e di grande limpidezza.

Profumo
Al naso tende ad aprirsi donando note fruttate di mela golden in via di maturazione, poi agrumate e quindi delicatamente vegetali. Di seguito fiori gialli, frutta (pesca e pera dolci), un lieve tocco di miele di agrumi ed una freschezza mentolata ravvivante. Chiude con una precisa mineralità ed uno sfuggente accenno di mandorla. Si esprime al meglio se lasciato respirare qualche minuto nel bicchiere.

Gusto
In bocca è secco e si caratterizza per la sua elegante rotondità che lascia il posto ad una importante sapidità. Il retrofatto è minerale, fruttato, appena mielato e sempre molto sapido. Ottima la pulizia di bocca ed ottima la persistenza. Chiude esprimendo ancora profumi minerali e, delicatissima, la tipica mandorla.

Abbinamenti
Suggeriamo di accompagnarlo a qualche fetta di morbido prosciutto, meglio se appena affumicato.

Temperatura di servizio
Offrire a 12°-14°C