

# AMANDUM FRIULANO

DOP Friuli Isonzo Friulano



## Profilo del vino

Vitigno  
Friulano, da vecchie vigne

Annata  
2020

Alcool  
13.5 % 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  
Giallo paglierino di buona intensità, luminoso e limpidissimo, con riflessi molto vivaci.

Profumo  
Intenso all'olfatto, ma nonostante ciò delicatissimo nel melange di frutta, fiori e miele ben espresso (tipico). Si percepiscono infine sfuggenti note erbacee.

Gusto  
All'assaggio è secco, minerale, di un ottimo equilibrio a sostenere una buona alcolicità. Persistente; lascia una grande pulizia di bocca.

Abbinamenti  
Ottimo con salumi e primi di buona struttura.

Temperatura di servizio  
Da offrire a 12°