

AMANDUM SAUVIGNON

Sauvignon DOP Friuli Isonzo



Profilo del vino

Varietà d'uva
Sauvignon in purezza

Annata
2020

Denominazione
DOP Friuli Isonzo Sauvignon

Alcool
13%

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

Note sensoriali

Colore
Giallo limone intenso, limpidissimo e luminosissimo con riflessi vivacissimi.

Profumo
All'olfatto è tipico del vitigno regalando profumi di frutti esotici, di erbe aromatiche e o balsamiche (salvia e menta) e di agrumi. Delicato, ma deciso e di buona intensità.

Gusto
Secco in bocca, ma fresco e minerale; di ottima corrispondenza tra profumi percepiti all'olfatto e aromi di bocca. Fine ed elegante. Il finale è rinfrescante e ricorda la menta.

Abbinamenti
Vino da pesce e da accompagnare ad asparagi e uova.

Temperatura di servizio
Offrire a 12°C