



AN

2024

SOI



Sauvignon Blanc

TIP VIN

Alb, sec,
DOC-CMD, Murfatlar

VITICULTURA



Struguri sunt culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mică (10kg) în prima jumătate a lunii Septembrie.
Sol: cernoziom
Sistem de conducere: Cordon unilateral și Guyot
Producție: 5t/ha

VINIFICAȚIE



Ajunși la cramă strugurii sunt desciorchinați cu blândețe și sortați cu atenție. Temperatura lor este coborâtă la aproximativ 4°C și sunt lăsați la macerație peliculară la rece timp de 3 ore, pentru extracția de aromă. Urmează apoi presarea strugurilor, iar mustul este limpezit gravitațional. Fermentarea este controlată, cu drojdii selecționate, la o temperatură de 14°C timp de 15 zile.

MATURARE ȘI
ÎNVECHIRE

Vinul proaspăt este păstrat în cisterne de inox până la momentul îmbutelierii.

TRĂSĂTURI
ORGANOLEPTICE

- Culoare: galben pai cu reflexii verzui
- Olfactiv: arome vegetale de fructe albe de sezon, urzică, ușoară mentă și elemente florale cu o tușă de fructe exotice
- Gustativ: proaspăt, cu aciditate mediu plus, savoare de fructe verzi, mere, cu alcoolul bine integrat și un postgust generos.

PARAMETRI



- Volum alcool: 13,3 %
- Aciditate totală: 5,23 g/l
- Zaharuri reziduale: 1,6 g/l

TEMPERATURA
DE SERVIRE

7°-9° C

ASOCIERE
GASTRONOMICĂ

Plăcintă cu praz, peste la grătar cu sparanghel, brânză proaspătă de capră