



AN

2024

SOI



100% Chardonnay

TIP VIN

alb, sec, ecologic
DOC-CMD, Murfatlar

VITICULTURA



Strugurii sunt culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mică (10kg) în prima jumătate a lunii Septembrie.

Sol: Cernoziom

Sistem de conducere: Cordon unilateral

Producție: 6t/ha

VINIFICAȚIE



Ajunși la crama strugurii au fost desciorchinați apoi boabele trecute prin zdrobitorul care acționează pe principiul forței centrifuge. Presarea strugurilor se face blând, cu ajutorul preseii pneumatice, la cel mult 0,8 atm, iar apoi mustul este limpezit gravitațional. Fermentarea are loc în butoaie din stejar francez la temperatură joasă de 12-13 grade, apoi aplicat batonnage de 3-4 ori pe săptămână. Vinul nu are fermentația malolactică desăvârșită.

MATURARE ȘI
ÎNVECHIRE

50 % din vin a fost maturat în butoaie de stejar francez, de 500L, pentru minim 4 luni. Restul vinului a fost păstrat în cisterne de inox.

TRĂSĂTURI
ORGANOLEPTICE

- Culoare: galben verzui strălucitor
- Olfactiv: bogat, proaspăt, în care regăsim note de fructe albe de sezon, mineralitate pronunțată, completate de arome de vanilie și unt proaspăt
- Gustativ: este un vin bine structurat, echilibrat, cu alcoolul integrat perfect, iar savoarea fină de măr golden, pară și caracter lemnos cu remanență lungă a gustului.

PARAMETRI



- Volum alcool: 14 %
- Aciditate totală: 4,5 g/l
- Zaharuri reziduale: 0,8 g/l

TEMPERATURA
DE SERVIRE

8°-10°C

ASOCIERE
GASTRONOMICĂ

Creveți la grătar cu sos de caise, homar, rizoto și brânzeturi precum Brillat-Savarin sau Camembert