








AN 2023

SOI  
 Muscat Ottonel  
Riesling  
Sauvignon Blanc  
ChardonnayTIP VIN  
 Alb, sec, organic,  
DOC-CMD, MurfatlarVITICULTURA  
 Strugurii sunt culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mică (10kg) în luna August.  
Sol: Cernoziom  
Sistem de conducere: Cordon unilateral și Guyot  
Producție: 6t/haVINIFICAȚIE  
 Ajunși la cramă strugurii sunt desciorchinați iar apoi boabele trecute prin zdrobitorul cu acțiune centrifugă. Presarea strugurilor se face blând, cu presa pneumatică și apoi este limpezit gravitațional. Fermentația este controlată la temperatura de 14°C timp de minim 15 zile și finalizată la 17-18°C. Soiurile au fost vinificate separat, apoi vinurile au fost asamblate.MATURARE ȘI ÎNVECHIRE  
 Vinul a fost păstrat în cisterne de inox până la momentul îmbutelierii.TRĂSATURI ORGANOLEPTICE  


- Culoare: galben pai strălucitor cu reflexii verzui
- Olfactiv: întâlnim atât elemente citrice, precum mere verzi, piersici, cât și tușe florale precum margarete
- Gustativ: are un gust proaspăt, echilibrat cu savoare de mere galbene, pomelo și puțin ardei gras.

PARAMETRI  


- Volum alcool: 11,5 %
- Aciditate totală: 5,44 g/l
- Zaharuri reziduale: 2 g/l

TEMPERATURA DE SERVIRE  
 8°-10° CASOCIERE GASTRONOMICĂ  
 Piept de pui la grătar cu sparanghel, salată de andive, brânză de capră semimaturată.