



AN 2022

SOI



Sauvignon Blanc
Riesling

TIP VIN



Alb, sec, organic,
DOC-CMD, Murfatlar

VITICULTURA



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: 7t/ha

VINIFICAȚIE



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 pușin ardei gras.

PARAMETRI



- Volum alcool: 13 %
- Aciditate totală: 5,4 g/l
- Zaharuri reziduale: 2 g/l

TEMPERATURA DE SERVIRE



7°-9° C

ASOCIERE GASTRONOMICĂ



Piept de pui la grătar cu sparanghel, salată de andive, brânză de capră semimaturată.