



AN 2019

SOI



Chardonnay

TIP VIN

Alb, sec,
DOC-CMD, Murfatlar

VITICULTURA



Struguri sunt culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mică (10kg) la jumătatea lunii Septembrie.

Sol: lutos cu inserții calcaroase
Sistem de conducere: Cordon unilateral
Producție: 6t/ha

VINIFICAȚIE



Ajunși la crama 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 2-3 ore. Apoi urmează presarea strugurilor și limpezirea gravitațională a mustului. Fermentarea are loc la o temperatură de 14°C timp de minim 14 zile.

MATURARE ȘI
ÎNVECHIRE

Maturare pe drojdii fine a avut loc în rezervoare de inox timp de 2 luni, cu batonaj săptămânal. Vinul a fost apoi parțial maturat, pentru minim 3 luni, în butoaie de stejar francez.

TRĂSATURI
ORGANOLEPTICE

- Culoare: galben-auriu cu tente verzui
- Olfactiv: un vin cu complexitate aromatică în care regăsim note florale, pară și fructe exotice completate de note fine de miere și vanilie.
- Gustativ: gust proaspăt și fructat, rotund și persistent

PARAMETRI



- Volum alcool: 13,5 % vol.
- Aciditate totală: 5,76 g/l
- Zaharuri reziduale: 2,9 g/l

TEMPERATURA
DE SERVIRE

7°-9° C

ASOCIERE
GASTRONOMICĂ

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