



AN 2017

SOI



Riesling de Rhin (100%)

TIP VIN

Alb, sec  
DOC-CMD, Murfatlar

VITICULTURA



Strugurii sunt culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mică (10kg) în a doua jumătate a lunii Septembrie, anul 7, a 4-a recoltă  
Sol: cernoziom, pe pat de roci calcaroase  
Sistem de conducere: Cordon unilateral  
Producție: 4t/ha

VINIFICAȚIE



Ajunși la crama strugurii sunt desciorchinate cu blândețe și sortați cu atenție. Temperatura lor este coborâtă la aproximativ 4°C și sunt presați blând cu ajutorul preseii pneumatice, iar apoi mustul este limpezit gravitațional. Fermentarea este controlată, cu drojzii selecționate, la o temperatură de 14°C timp de 15 zile.

MATURARE ȘI  
ÎNVECHIRE

Vinul a fost învechit la sticla pentru minim 6 luni, de la momentul îmbutelierii.

TRĂSATURI  
ORGANOLEPTICE

- Culoare: galben pai de intensitate medie
- Olfactiv: este mineral cu arome vegetale și o tușă de șisturi
- Gustativ: proaspăt și revigorant, susținut de o aciditate mai ridicată, cu un final persistent și structură bună.

PARAMETRI



- Volum alcool: 13,5%
- Aciditate totală: 5.95 g/l
- Zaharuri reziduale: 0,2 g/l

TEMPERATURA  
DE SERVIRE

6°-8° C

ASOCIERE  
GASTRONOMICĂ

Fructe de mare, sushi sau spek de porc