



Domeniul Bogdan

PREMIUM CHARDONNAY

AN

2023

SOI



Chardonnay

TIP VIN



Alb, sec, Organic
Vin varietal

VITICULTURA



Strugurii sunt culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mică (10kg) la jumătatea lunii Septembrie.
Sistem de conducere: Cordon unilateral
Producție: 7t/ha

VINIFICAȚIE



Ajunși la cramă, strugurii sunt desciorcinați 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 minim 2 luni, cu batonaj periodic.

TRĂSĂTURI
ORGANOLEPTICE



- Culoare: galben pai cu tente verzui
- Olfactiv: un vin mineral în care regăsim note de fructe albe de sezon, piersici, pere completate de elemente citrice
- Gustativ: echilibrat, cu gust proaspăt, fructat și ușor mineral

PARAMETRI



- Volum alcool: 13 % vol.
- Aciditate totală: 4,95 g/l
- Zaharuri reziduale: 1,1 g/l

TEMPERATURA
DE SERVIRE



8°-10° C

ASOCIERE
GASTRONOMICĂ



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



Premium Organic Wine