

AN 2024

SOI



100% Muscat Ottonel

TIP VIN

Alb, sec, organic
DOC-CMD Murfatlar

VITICULTURA



Struguri sunt culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mică (10kg) la final de August
Sol: Cernoziom, pe pat de roci calcaroase
Sistem de conducere: Cordon unilateral
Producție: 6t/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 15 ore, pentru extracția de aromă. Apoi are loc presarea strugurilor și limpezirea gravitațională. Fermentarea este controlată, cu drojdii selecționate, la o temperatură de 14°C timp de 15 zile.

MATURARE ȘI
ÎNVECHIRE

Vinul proaspăt a fost păstrat în cisterne de inox până la îmbuteliere.

TRĂSATURI
ORGANOLEPTICE

- Culoare: galben cu tentă verzui
- Olfactiv: aromă tipică de Muscat cu tente florale de iasomie, portocal cu un iz de miere de albine și condimente fine
- Gustativ: amplu, proaspăt, echilibrat, cu savoare de pulpă de pomelo și pară coaptă

PARAMETRI



- Volum alcool: 14 %
- Aciditate totală: 4,25 g/l
- Zaharuri reziduale: 1,5 g/l

TEMPERATURA
DE SERVIRE

8°-10° C

ASOCIERE
GASTRONOMICĂ

Salate proaspete, sushi sau plăcintă cu migdale.

