



AN 2024

SOI



100% Tămâioasă Românească

TIP VIN

Alb, sec, organic
DOC-CMD, Murfatlar

VITICULTURA



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

Sol: cernoziom

Sistem de conducere: Guyot

Producție: 6t/ha

VINIFICAȚIE



Ajunși la cramă strugurii au fost desciorcinați și trecuți prin zdrobitorul cu acțiune centrifugă. Temperatura lor este coborâtă la aproximativ 4-5°C și sunt lăsați la macerație peliculară timp de câteva ore, pentru extracția de aromă. Urmează apoi presarea strugurilor, iar mustul este limpezit gravitațional. Fermentarea este controlată, cu drojdii selecționate, la o temperatură de 14°C timp de minim 15 zile, iar la final temperatura a fost crescută până la 18°C

MATURARE ȘI
ÎNVECHIRE

Vinul a fost păstrat în cisterne de inox până la momentul îmbutelierii.

TRĂSĂTURI
ORGANOLEPTICE

- Culoare: galben pai cu reflexii verzui
- Olfactiv: arome florale, delicate, precum narcisa sau salcâm, completate de elemente fructate precum pere busuioace, mere galbene sau pulpă de pomelo
- Gustativ: proaspăt, crocant cu aciditate medie, alcool bine integrat, iar savoea este de pomelo și dulceață de salcâm.

PARAMETRI



- Volum alcool: 11,6 %
- Aciditate totală: 4,73 g/l
- Zaharuri reziduale: 1,1 g/l

TEMPERATURA
DE SERVIRE

8-10° C

ASOCIERE
GASTRONOMICĂ

Plăcintă cu brânză dulce și stafide, păstrăv sau șalău cu sos alb cu busuioac