







AN 2022


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 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 drojzii fine a avut loc în rezervoare de inox timp de minim 2 luni, cu batonaj periodic.


TRĂSATURI 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: 5,4 g/l
- Zaharuri reziduale: 1,6 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