

CASTEL BOLOVANU SAUVIGNON BLANC

Un vin aparte, proaspăt și echilibrat cu o culoare galben verzui și o aciditate foarte bună.

NOTE DE DEGUSTARE

Afișează arome plăcute de citrice și mere coapte, cu nuanțe de flori de soc, bine susținute de un corp armonios și o textură mătăsoasă. Gustativ este racoros, ușor de baut, cu o aciditate echilibrată și un post gust lung, fructat.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Sauvignon Blanc 100%	12.5 % vol.	0.50 g/l	5.85 g/l	15.000 sticle

DE LA STRUGURE LA VIN

TIPUL DE SOL

Argiloiluvial cu pietrișuri, nisipuri și marne.

CARACTERISTICI ALE PLANTATIEI

Clima: Temperat - Continentală cu influențe mediteraneene

Expunere Sol: Sud - Sud/Vest

Precipitații: 400 - 600 LT anual

VINICAȚIE

Vinificație varietală. Macerarea s-a realizat la temperatură joasă și controlată pentru a menține aromele fructate și florale, vinul păstrându-și astfel prospețimea mai mult timp., iar presarea s-a făcut la rece. Fermentarea mustului a avut loc în vase de inox la temperaturi controlate.

SERVIRE

8° – 10° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Este un vin versatil, care poate fi servit ca aperitiv sau alături de o varietate de preparate culinare, inclusiv pește, fructe de mare, legume și brânzeturi.

