

CASTEL STÂRMINA RIESLING ITALIAN

Un vin alb demisec, proaspăt și reconfortant, ce aduce un plus de eleganță oricărei ocazii speciale sau moment de relaxare.

NOTE DE DEGUSTARE

Nuanța tinerească a culorii și aromele inițiale de citrice, flori albe și măr prefigurează gustul vibrant, care vine cu o impresie suplimentară de polen, completând astfel profilul unui vin cu efect tonic și revigorant. Corpolența clasică soiului conferă Riesling-ului demisec consistență, forță și o mare adaptabilitate gastronomică.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Riesling Italian 100%	12.5 % vol.	9.12 g/l	5.94 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. Strugurii au fost macerați la temperaturi scăzute, pentru a păstra prospețimea și intensitatea aromelor, 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

Ideal ca aperitiv sau împreună cu o mare varietate de preparate din legume, pește, cărnuri albe.

