

CASTEL STÂRMINA SAUVIGNON BLANC

Un vin alb demisec, ce oferă o adevărată simfonie a aromelor citrice și florale.

NOTE DE DEGUSTARE

Un veritabil buchet de arome - flori și albe, iasomie, ceai verde - se asortează vesel cu gustul amintind de citrice, pulpă de fructe tropicale și măr. Restul de zaharuri (demisec) susține prospețimea vibrantă a acestui Sauvignon, conferindu-i un plus de corp și o textură mângâietoare și o impresie generală de vin modern, alert.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Sauvignon Blanc 100%	12.0 % vol.	9.24 g/l	5.72 g/l	60.000 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

Preparate mediteraneene și fripturi din carne de pasăre.

