

DOMENIILE VINARTE ALB

Un vin proaspăt și răcoritor, care îmbina excelent caracteristicile celor două soiuri din care este creat.

NOTE DE DEGUSTARE

Asamblajul din Sauvignon Blanc și Fetească Albă este potrivit atât pentru cei care adoră un vin alb sec fructat, cât și pentru cei care caută mineralitate și prospețime.

Mierea și boabele coapte de struguri predomină olfactiv, iar gustul confirmă prima impresie, venind în plus cu o senzație suculentă de măr dulce zemos.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Sauvignon Blanc 50% Fetească Albă 50%	12.5 % vol.	0.56 g/l	6.07 g/l	20.000 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, parcelară, obiectivul avut în vedere fiind exprimarea tipicității de soi și obținerea unor vinuri proaspete și fructuoase. Tehnologie menajată de prelucrare, plecând de la strugure și până la vinul imbuteliat. Fermentația alcoolică în vase de inox de 100 hl termostatate la 10-12° C, cu drojii selecționate pentru fiecare soi în parte. Maturat în vase de inox.

SERVIRE

7° – 8° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Îmbie la asocieri culinare din sfera bucatelor mediteraneene, dar și cu preparate autohtone precum saramură de pui, rasol de curcan sau plăcintă cu praz.

