

## ALB DE SÂMBUREȘTI 2023 DOC SÂMBUREȘTI

Fin și cremos, dar în același timp răcoritor, oferă satisfacția unui parcurs gustativ modern și ușor de perceput.

### ANUL 2023

Anul 2023 a oferit producții medii moderate, și cu o recolta calitativa atât din punct de vedere sanitar dar mai ales al intensității aromatice la vinurile albe și roze și al concentrației echilibrate de antociani și taninuri la vinurile roșii.

### NOTE DE DEGUSTARE

Vinul are culoare verde gălbui cu reflexii aurii. Prima impresie olfactivă amintește de soc și flori albe, urmată de arome exotice de banană și ananas, desăvârșită de mirosul caracteristic de flori de viță de vie, completată de prospețime gustativă.

| STRUGURI             | ALCOOL      | ZAHĂR    | ACIDITATE | CANTITATE    |
|----------------------|-------------|----------|-----------|--------------|
| Fetească Regală 100% | 12.5 % vol. | 2.10 g/l | 5.95 g/l  | 5.000 sticle |

### DE LA STRUGURE LA VIN

#### TIPUL DE SOL

Brun, brun-luivic, regasol calcaric, preluvosol calcic, pietrișuri aluvionare

#### CARACTERISTICI ALE PLANTATIEI

Clima: Temperat - Continentală de subtip Cfbx (Köppen)

Expunere Sol: Vest - Sud/Vest

Precipitații: 600 - 800 LT annual

#### DATA RECOLTĂRII

Octombrie 2023

#### VINICAȚIE

Vinul este obținut prin extragerea gravitațională a mustului din procesul de macerație a strugurilor albi de cea mai bună calitate. Fermentația și stocarea se fac numai în vase de oțel inoxidabil pentru a păstra nealterată prospețimea vinului. Vinul este îmbuteliat timpuriu pentru a-și păstra aromele și prospețimea.

#### SERVIRE

7° – 10° Celsius.

#### ASOCIERI CULINARE

Se remarcă îndeosebi alături de gastronomie estivală – salate, brânzeturi fine, pește sau carne de pasăre.

