

ALB DE SÂMBUREȘTI 2024 DOC SÂMBUREȘTI

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

ANUL 2024

Anul 2024 a un an marcat de secetă și provocări climatice, însă strugurii recoltați în 2024 au avut o concentrație de zaharuri mai mare decât media obișnuită. Din aceasta cauză, vinurile albe și roze sunt percepute ca având un profil aromatic bun, iar vinurile roșii sunt văzute ca având un potențial excelent, cu caracter distinct și tipicitate de soi.

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.	4.24 g/l	4.90 g/l	15.000 sticle

DE LA STRUGURE LA VIN

TIPUL DE SOL

Brun, brun-luvic, 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 anual

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.

