

CASTEL BOLOVANU RIESLING ITALIAN

Un vin strălucitor, elegant și aromat, cu o vocație bună de “vin al conversației”, atunci când e consumat de sine stătător.

NOTE DE DEGUSTARE

Un vin alb proaspăt cu aciditate ridicată specifică soiului. Un vin cu arome de citrice și flori albe în miros, iar gustativ te surprinde cu arome de fructe coapte și flori de vară. Este un vin corpulent, elegant, dar în același timp zglobiu, mineral și persistent.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Riesling Italian 100%	12.5 % vol.	0.45 g/l	6.20 g/l	10.000 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. Macerarea s-a realizat la temperatură joasă și controlată pentru a menține aromele fructate și florale, vinul păstrându-și astfel prospețimea mai mult timp., 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

Gustul ferm, caracterizat de arome citrice, de flori albe și polen, îl face perfect asortabil cu o mare diversitate de mâncăruri ușoare - salate sau preparate pe bază de pește sau pui (inclusiv marinate ori afumate).

