

Bristena Tamaioasa Romaneasca

Raisins: *Tamaioasa Romaneasca*

Millesime: 2018

Vignoble: *Dealul Mare*

Type: *Demi-doux - 34,90 g/l*

Teneur en alcool: *13,5% vol.*

Appellation: *D.O.C - C.M.D.*

Acidité totale: *6,50 g/l*



Détails de vinification

Les raisins *Tamaioasa Romaneasca* ont été cueillis dans nos vieilles vignes (plus de 60 ans), ce qui a donné au vin des caractéristiques uniques et une personnalité vibrante. Les raisins ont été vendangés fin septembre - début octobre, lorsque la teneur en sucre était suffisamment élevée (environ 260 g/l). La process de fermentation a été effectuée à basse température, entre 10 et 14°C, afin de préserver la fraîcheur et l'intensité des arômes.



Notes de dégustation

Couleur jaune paille, avec une bonne combinaison d'arômes à base de citron vert et de fleurs de sureau. Goût agréable de pêche mûre et notes d'agrumes, avec une acidité fraîche qui donne au vin une finale longue et douce.



Accord vin et mets

Nous vous recommandons de servir le vin tel quel. Ce vin peut également être associé à des plats légèrement salés ou acides.



La température de service

Ce vin est meilleur servi à une température de 10-12°C.

