

Clasic Fume

Struguri: Chardonnay, Sauv. Blanc, Pinot Gris, F. Regală

An de recoltă: 2018

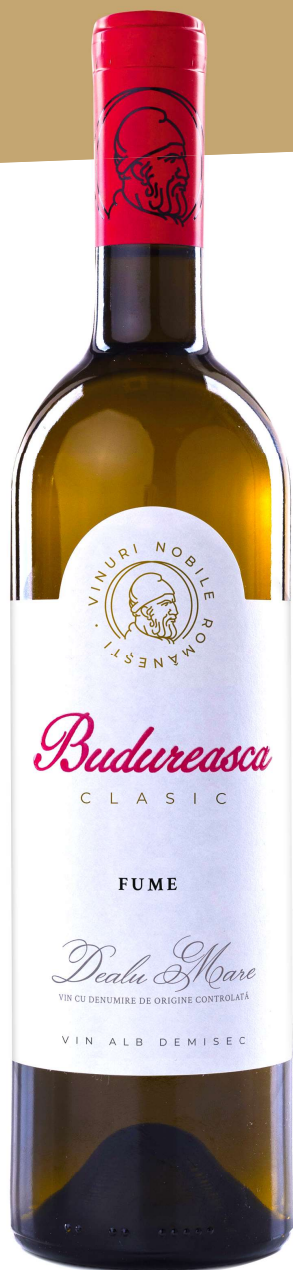
Podgoria: Dealu Mare

Tip: Demisec - 10,61 g/l

Concentrație alcoolică: 13,5% vol.

Treaptă de calitate: D.O.C - C.M.D.

Aciditate totală: 6,15 g/l



Particularități de vinificație

Fiecare varietate de struguri ce a intrat în componența acestui vin a fost presată individual. Apoi mustul a fost pus separat în tancuri, pentru a se limpezi. Odată ce s-au limpezit, musturile s-au amestecat, cu excepția unei mici cantități de Chardonnay, care a fost transferată în baricuri de stejar timp de 3-6 luni. Fermentarea alcoolică s-a realizat la temperaturi de 13-15°C timp de aproximativ 3 săptămâni.



Note de degustare

Vin de culoare galben pai cu nas fructuos compus din note de pepene galben copt și accente fine de stejar. Gustul plăcut de gutuie coaptă și lemn de stejar oferă acestui vin un final lung și plăcut.



Asocieri cu preparate culinare

Poate fi servit cu aripioare de pui picante, creveți prăjiți în unt și usturoi, pește la grătar, risotto cremos cu legume.



Temperatura ideală de servire

Se recomandă servirea vinului la o temperatură de 10-12°C.

