

Clasic Fumé

Struguri: *Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Fetească Regală*

An de recoltă: 2020

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Demisec - 13,70 g/l*

Concentrație alcoolică: *13,5% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *6,60 g/l*



Particularități de vinificație

Fiecare varietate de struguri ce intră în componența acestui cupaj (*Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris și Fetească Regală*) este presată individual, iar mustul este pus separat în tancuri pentru a se limpezi. Odată ce s-au limpezit, cele trei musturi sunt amestecate, cu excepția unei mici cantități de *Chardonnay*, care este fermentată cu lemn de stejar. Pentru acest vin special fermentarea se face cu atenție la temperaturi de 13-15°C timp de trei săptămâni.



Note de degustare

În cupa paharului, vinul dezvăluie o culoare galben pai cu arome ademenitoare de pepene galben copt și accente fine de stejar. Gustul plăcut de gutuie coaptă și stejar conferă acestui vin popular printre cunoscători un final lung și plăcut.



Asocieri cu preparate culinare

Poate fi asociat cu carne de pui la cuptor, pește, fructe de mare gătit rapid, brânzeturi moi sau paste în sos Alfredo.



Temperatura ideală de servire

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

Budureasca

