

Noble White

Struguri: *Muscat Ottonel, Sauvignon Blanc, Chardonnay*

An de recoltă: 2019

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Sec - 2,88 g/l*

Concentrație alcoolică: *13,5% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *6,63 g/l*



Particularități de vinificație

Beneficiind de minimum 2000 de ore de strălucire a soarelui pe parcursul anului, strugurii nobili au fost culeși manual, la maturitatea lor deplină. Zahărul acumulat de aceștia în mod natural a permis obținerea unui nivel alcoolic mediu, care susține foarte bine personalitatea acestui asamblaj. Vinificarea a avut loc separat pentru fiecare dintre cele trei varietăți, oenologul nostru acordând o maximă atenție pentru obținerea unui echilibru desăvârșit.



Note de degustare

În pahar se prezintă cu o culoare galben pai cu reflexii verzui. Buchetul aromatic conține fructe tropicale și flori de iasomie, moștenite de la Muscat Ottonel. Sauvignon Blanc a oferit în schimb gustul fresh de mango și cantalup, iar Charonnay-ul a venit notele de ananas obținute prin procedeul de batonnage.



Asocieri cu preparate culinare

Poate fi asociat cu preparate precum piept de pui grill, fructe de mare, medalion de somon la cuptor sau paste în sos alb.



Temperatura ideală de servire

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



Recolta 2019

89 Puncte - Wine
Enthusiast 2021



Recolta 2019

BRONZ - Decanter Wine
Awards 2021



Recolta 2019

BRONZ - IWSC Hong
Kong 2021



Recolta 2017

AUR - Decanter Wine
Awards 2019



Recolta 2017

ARGINT - Mondial de
Bruxelles 2019

Budureasca

