

Noble White

Struguri: *Muscat Ottonel, Sauvignon Blanc, Chardonnay*

An de recoltă: 2018

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Sec - 1,80 g/l*

Concentrație alcoolică: *13,5% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *6,75 g/l*



Particularități de vinificație

Beneficiind de minimum 2000 de ore de soare pe parcursul anului, strugurii au fost culeși manual, la maturitatea lor deplină. Zahărul acumulat de aceștia în mod natural a permis obținerea unui nivel alcoolic mediu, care să susțină foarte bine personalitatea acestui asamblaj deosebit. Vinificarea a avut loc separat pentru fiecare din cele trei varietăți de struguri, oenologul nostru acordând o maximă atenție pentru a obține un echilibru perfect.



Note de degustare

Galben pai cu reflexii verzui. Buchetul aromatic conține fructe tropicale și flori de iasomie, provenite de la Muscat Ottonel. Sauvignon Blanc a oferit în schimb gustul proaspăt de mango și cantalup, iar Chardonnay-ul și-a adus și el aportul prin notele de vanilie obținute prin procedeul de batonnage.



Asocieri cu preparate culinare

Poate fi servit împreună cu preparate fine din carne de pui, scoici, coadă de homar, halibut sau somon cu sparanghel.



Temperatura ideală de servire

Se recomandă servirea vinului la o temperatură de 12-14°C.



Recolta 2017

AUR - Decanter World Wine Awards 2019



Recolta 2017

ARGINT - Mondial de Bruxelles 2019

