

Organic Chardonnay

Struguri: *Chardonnay (cultură ecologică)*

An de recoltă: 2018

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Sec - 0,63 g/l*

Concentrație alcoolică: *13% vol.*

Treaptă de calitate: *Varietal*

Aciditate totală: *6,06 g/l*



Particularități de vinificație

Acest vin a fost obținut exclusiv din struguri organici de Chardonnay. Strugurii – împreună cu frunzele de viță de vie – au fost tratați doar cu produse certificate ecologic, substanțele chimice și pesticidele nefiind permise. O importanță sporită a fost acordată monitorizării atente a procesului de producție. Strugurii au fost culeși la maturitatea lor deplină, aurii și translucizi, fiind apoi fermentați ușor pentru a obține cel mai calitativ must. Fermentația s-a realizat la temperaturi de circa 14°C timp de 3-5 săptămâni.



Note de degustare

Galben pai auriu, cu inflexiuni strălucitoare asemănătoare unei raze de soare. Aromele acestui vin ne învâluie cu note de pepene galben, inspirat completat de piersici coapte și zemoase. Gustul intens amintește de fructe tropicale, oferind vinului un final lung și rafinat.



Asocieri cu preparate culinare

Se potrivește de minune cu pulpe de pui rumenite la cuptor, file de pește la grătar, sau fructe de mare în sos de unt.



Temperatura ideală de servire

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

Budureasca

