

Organic Chardonnay

Struguri: Chardonnay (cultură ecologică)

An de recoltă: 2018

Podgoria: Dealu Mare

Tip: Sec - 2,63 g/l

Concentrație alcoolică: 13% vol.

Treaptă de calitate: VIN VARIETAL

Aciditate totală: 6,06 g/l



Particularități de vinificație

Acest vin a fost produs exclusiv din struguri organici de Chardonnay. Strugurii dar și frunzele de viță de vie au fost tratați doar cu produse certificate ecologic, substanțele chimice și pesticidele nefiind permise. O importanță sporită a fost pusă pe monitorizarea atentă a procesului de producție. Strugurii au fost culeși la maturitate deplină, aurii și translucizi, fiind apoi fermentați ușor pentru a obține cel mai bun must. Fermentația s-a realizat la temperaturi de 14°C timp de 3-5 săptămâni.



Note de degustare

Galben pai auriu, cu inflexiuni strălucitoare asemănătoare unei raze de soare. Aromele acestui vin sunt preponderent de pepene galben bine copt completat de piersici zemoase. Gustul este intens, de fructe tropicale, oferind vinului un final lung și rafinat.



Asocieri cu preparate culinare

Poate fi asociat cu pulpe de pui rumenite la cuptor, fileuri de pește la grătar, sau creveți la tigaie în sos de unt.



Temperatura ideală de servire

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

