

Premium Sauvignon Blanc

Struguri: *Sauvignon Blanc*

An de recoltă: 2018

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Sec - 3,38 g/l*

Concentrație alcoolică: *13% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *7,17g/l*



Particularități de vinificație

Strugurii de Sauvignon Blanc au fost culeși în două etape distincte. Prima etapă a avut în vedere în primul rând obținerea caracterului aromatic și aciditatea bună pentru prospețime, iar cea de-a doua a oferit vinului aromele sale tropicale. Fermentarea a avut loc la temperatura de 14°C, timp de circa 3 săptămâni, după care timp de o lună a fost aplicat periodic procesul de batonnage, pentru a da vinului un plus de structură și complexitate.



Note de degustare

Culoare tipică galben verzuie, cu nas aromat de fructul pasiunii și gust intens de fructe tropicale. Olfactiv, se arată proaspăt, dar și complex, cu arome de papaya, grapefruit și cu note subtile de mușțel. Pe palatin este delicat, cu o aciditate plăcută.



Asocieri cu preparate culinare

Excelent împreună cu creveți, pește, paste în sos alb, inele de calamar prăjit sau risotto cu dovleac și parmezan.



Temperatura ideală de servire

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



Recolta 2017

AUR - Berliner Wein Trophy 2018



Recolta 2017

AUR - Mondial de Bruxelles 2018



Recolta 2017

ARGINT - International Wine Challenge 2018



Recolta 2016

AUR - International Wine Contest Bucharest 2017



Recolta 2015

ARGINT - Int. Wine & Spirit Competition 2016

