

# Prima Stilla

## Alb

Struguri: *Chardonnay, Pinot Noir*

An de recoltă: 2014

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Brut - 5,17 g/l*

Concentrație alcoolică: *12% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C. - C.T.*

Aciditate totală: *8,11 g/l*



### Particularități de vinificație

Obținut din struguri nobili de Chardonnay și Pinot Noir culeși în cutii mici cu capacitatea de 35kg. Presarea strugurilor s-a făcut în trei etape, în prima etapă aplicându-se o presiune delicată de <1 bar, esențială pentru a obține o bază de vin de cea mai bună calitate. Spumantele Prima Stilla au fost create prin metoda tradițională (Champenoise), cu dublă fermentație, mai întâi în tanc, apoi în sticlă – unde vinul și-a desăvârșit evoluția în spumant petrecând mult timp.



### Note de degustare

În cristalul paharului, se prezintă într-un luminos galben pai, cu arome floral-lemnoase și note de pâine prăjită. Gustul este floral, de citrice proaspete. Chardonnay-ul conferă vinului aciditate și prospețime, în timp ce Pinot Noir-ul aduce cu sine complexitatea, profunzimea și corpolența. Postgustul este complex, iar perlajul fin și consistent durează până la patru ore.



### Asocieri cu preparate culinare

Se savurează cel mai bine ca atare. Poate fi asociat cu ceviche de pește, caviar, sushi, scoici, risotto cu ciuperci.



### Temperatura ideală de servire

Se recomandă servirea vinului la o temperatură de 6-8°C.



Recolta 2014

ARGINT - Mundus Vini  
2018

*Budureasca*

