



AN 2022

SOI



Pinot Noir

TIP VIN

Rose, sec, ecologic
DOC-CMD, Murfatlar

VITICULTURA



Strugurii sunt culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mică (10kg) în a doua jumătate a lunii Septembrie.
Sol: cernoziom, bogat în humus
Sistem de conducere: Cordon unilateral
Producție: 6t/ha

VINIFICAȚIE



Ajunși la crama strugurii au fost desciorchinați apoi boabele trecute prin zdrobitorul cu acțiune centrifugă. Mustuiala a avut parte de macerare la rece la aproximativ 4-5°C, după care a fost presată pneumatic la mai puțin de 1 atmosferă. Fermentația a avut loc la o temperatură de 13-14°C.

MATURARE ȘI
ÎNVECHIRE

Vinul a fost păstrat în cisterne de inox, până la momentul îmbutelierii.

TRĂSATURI
ORGANOLEPTICE

- Culoare: roz-pal strălucitor
- Olfactiv: delicat, cu arome fine de fructe portocale roșii, vișine necoapte, bujor roz și o tușă de trandafir
- Gustativ: proaspăt, în care regăsim pomelo, fragi, măr supracopt și note exotice

PARAMETRI



- Volum alcool: 13 %
- Aciditate totală: 5,6 g/l
- Zaharuri reziduale: 2 g/l

TEMPERATURA
DE SERVIRE

8°-10° C

ASOCIERE
GASTRONOMICĂ

Tartar de somon, paella cu fructe de mare și brânzeturi cremoase