



AN 2022

SOI



Sauvignon Blanc

TIP VIN

alb, sec, ecologic  
DOC-CMD, Murfatlar

VITICULTURA



Strugurii au fost culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mică (10kg) în a doua jumătate a lunii August.

Sol: Cernoziom

Sistem de conducere: Cordon unilateral

Producție: 7t/ha

VINIFICAȚIE



Ajunși la crama strugurii au fost desciorchinați cu blândețe iar boabele trecute prin zdrobitorul cu acțiune centrifugă. Presarea se face cu ajutorul preselor pneumatice, la presiune mică, apoi mustul este limpezit gravitațional. Fermentarea are loc în butoaie tip barrique de stejar francez, primul an de utilizare la o temperatură de 12-13°C. S-a aplicat batonnage de 3-4 ori pe săptămână

MATURARE ȘI  
ÎNVECHIRE

Vinul a fost maturat, în proporție de 85%, în butoaie de stejar francez pentru aproximativ 4 luni, restul fiind păstrat în cisterne de inox.

TRĂSATURI  
ORGANOLEPTICE

- Culoare: galben pal cristalin cu reflexii verzui
- Olfactiv: arome tipice de ardei verde și lime, completate de elemente florale și ușoară vanilie provenită de la stejar
- Gustativ: proaspăt, fructat, citrice și pară coaptă cu alcoolul bine integrat, completat de ușoare taninuri verzi

PARAMETRI



- Volum alcool: 13,5 % vol.
- Aciditate totală: 4,6 g/l
- Zaharuri reziduale: 1,8 g/l

TEMPERATURA  
DE SERVIRE

8°-10°C

ASOCIERE  
GASTRONOMICĂ

Plăcintă cu praz, salău la grătar, sparanghel cu bacon la cuptor, brânză proaspătă de capră