

Standard Fume

Struguri: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris

An de recoltă: 2017

Podgoria: Dealu Mare

Tip: Demisec - 11,88 g/l

Concentrație alcoolică: 13,5% vol.

Treaptă de calitate: DOC - CMD

Aciditate totală: 5,60 g/l



Particularități de vinificație

Fiecare varietate de strugure (Chardonnay, Sauvignon Blanc și Pinot Gris) este presată individual, iar mustul este pus separat în tancuri pentru a se limpezi. După limpezire, cele trei musturi sunt amestecate, cu excepția unei mici cantități de Chardonnay, care este pusă în baricuri de stejar timp de până la 6 luni. Fermentarea este realizată la temperaturi de 13-15°C timp de trei săptămâni.



Note de degustare

Vin de culoare galben pai cu aromă de pepene galben copt și note fine de stejar. Gustul plăcut de gutuie coaptă și stejar conferă acestui vin un final lung și plăcut.



Asocieri cu preparate culinare

Poate fi asociat cu preparate din carne de pui, pește, fructe de mare și paste cu sosuri albe.



Temperatura ideală de servire

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

VIN PREMIAT INTERNAȚIONAL



Recolta 2010

AUR - Premium Select
Wine Challenge 2012



Recolta 2009

BRONZ - Int. Wine & Spirit
Competition 2011



Recolta 2009

BRONZ - Decanter World
Wine Awards 2010



Recolta 2009

ARGINT - Mundus Vini
2011



Recolta 2009

MENȚIUNE - Int. Wine
Challenge 2010

