

LA ȚIGĂNCI



Anul de recoltă:	2018
Soiul/ soiurile:	FETEASCĂ REGALĂ
Vol. alc.:	13.5%
Tip vin	Alb sec, DOC - CMD, Dealu Mare
Areal	Podgoria Dealu Mare - Tohani. Zonă piemontală, calcaroasă, cu expoziție sudică. Sol necompactat în adâncime, fără pete de Gleizare. Elevație 400 m.
Vinificație	Strugurii au fost recoltați manual, iar mustul rezultat după scurgere-presare a fost limpezit gravitațional la rece. Fermentația controlată s-a desfășurat la o temperatură de 16-18°C. După perfectarea fermentației alcoolice, vinul a fost stabilizat, condiționat și îmbuteliat.
Note de degustare	Un vin bine structurat, nas expresiv și complex, gust proaspăt cu un final revigorant și savuros Aspect: Galben pai, cu reflexii verzui. Miros: Complex, cu arome de flori de câmp și de vanilie asociate cu o ușoară tușă de flori de portocal. Gust: Un vin bine structurat, cu un corp relativ puternic bine echilibrat de aciditatea moderată și finalul prelung.
Servire	La 7-9°C, alături de carne albă, pește, brânzeturi ușoare, salate