



|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Anul de recoltă:</b>  | 2018  |
| <b>Soiul/soiurile:</b>   | <b>CHARDONNAY</b>   |
| <b>Vol. alc.:</b>        | 13%   |
| <b>Tip vin</b>           | Alb sec, DOC-CMD, Dealu Mare  |
| <b>Areal</b>             | Podgoria Dealu Mare - Tohani.<br>Zonă piemontală, calcaroasă, cu expoziție sudică. Sol necompactat în adâncime, fără pete de Gleizare. Elevație 400 m.  |
| <b>Vinificație</b>       | Strugurii au fost recoltați manual, desciorchinați și lăsați la criomacerare în cisterne din inox pentru 48 de ore. Mustul rezultat după scurgere-presare a fost limpezit gravitațional. Fermentația controlată s-a desfășurat la o temperatură de 16-18°C. După perfectarea fermentației alcoolice, vinul a fost ținut pe sediment fin, în butoaie din lemn de stejar francez, timp de 9 luni, pentru un plus de complexitate și extracție aromatică.                                    |
| <b>Note de degustare</b> | Un Chardonnay caracterizat prin eleganță și complexitate, în care aromele exotice sunt completate de savoarea onctuos-vanilată a stejarului francez. Finalul este intens și citric, păstrând o senzație prelungă de prospețime.<br>Aspect: Galben verzui.<br>Miros: Note intense de fructe tropicale și citrice, învăluite de o nuanță de vanilie și unt generată de maturarea în butoaie din stejar francez.<br>Cust: Un vin corpulent, complex, bine echilibrat de o aciditate plăcută. |
| <b>Servire</b>           | La 10-12°C, alături de preparate din carne de curcan sau rață, pește ori fructe de mare însoțite de sosuri mai grase.   |