



Z A I A F E T

Soiul/ soiurile: Fetească Regala & Chardonnay

Podgoria: Dealu Mare -Tohani

Tip vin: Alb, Demisec

An de recolta: 2022

Concentratie alcoolica: 12,9%



Particularitati de vinificatie

Strugurii au fost recoltați manual, desciorchinați și lăsați la criomacerare în cisterne din inox pentru 24 de ore. Mustul rezultat după scurgere- presare a fost limpezit gravitațional. Fermentația controlată s-a desfășurat la o temperatură de 14-16 °C. După perfectarea fermentației alcoolice, vinul a fost stabilizat, condiționat și îmbuteliat.



Note de degustare

Un vin expresiv, cu arome de citrice și flori de câmp, cu o aciditate fină și echilibrată.

Aspect: Galben-verzui

Miros: Arome de piersici albe și citrice, combinate cu nuanțe de caise și flori de câmp.

Gust: Vin expresiv cu aciditate plăcută, gust intens de caise bine coapte cu nuanțe de citrice pe final.



Asocieri culinare

Se recomanda servirea alaturi de brânzeturi proaspete, aperitive, salate de crudități sau pește.



Temperatura ideala de servire

Se recomanda servirea vinului la o temperatura de 8-10 grade

