



LA ȚIGĂNCI

Soiul/ soiurile: Feteasca Regala

Podgoria: DOC-CMD Dealu Mare -Tohani

Tip vin: Alb, Sec

An de recolta: 2022

Concentratie alcoolica: 13%



Particularitati de vinificatie

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. O parte din vin a fost maturat în butoaie din lemn de stejar francez, timp de 6 luni. După cupajarea finală, 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.



Asocieri culinare

Se recomanda servirea alaturi de carne alba, peste, branzeturi usoare, salate.



Temperatura ideala de servire

Se recomanda servirea vinului la o temperatura de 7-9 grade.

