



## Alb de Gitana

### Gama / colecția

Gitana YOUNG

### Soiul strugurilor

Fetească regală și Chardonnay

### Tip

Vin de calitate superioară, tânăr, alb sec

### Anul Recoltei

2017

### Podgorie/ Zonă / Originea strugurilor

45 ha în regiunea vitivinicola Valul lui Traian, s.Romanovca.

### Soluri / Tipul terenului

Cernoziom tipic și carbonatic cu textură argiloasă.

### Vinificarea

Se respectă tehnologia vinificării vinurilor albe, cu utilizarea unui utilaj performant. Strugurii colectați sunt desciorchițați, după care este aplicată tehnica criomacerării, ce constă în menținerea mustului în contact cu boștina timp de 6 ore, la o temperatură de 2°C. După limpezire, mustul este supus unei fermentații alcoolice supravegheate la o temperatură controlată de 11°C și cu ajutorul drojdiilor selecționate. Maturarea vinului se petrece în vase de inox cu aplicarea tehnicii de batonage.

### Note de degustare

Vinul are o culoare verzuie. Aromele intense de flori de câmp și piersic se completează spre final cu cele dulci de miere de acacia. Un gust proaspăt, elegant, dar structurat și echilibrat, în perfectă armonie cu olfactual.

<b>Alcool</b>	13%
<b>Aciditate totală (g/l)</b>	6,8
<b>Zaharuri reducătoare</b>	3,8

### Recomandări culinare

Se recomandă ca aperitiv sau cu preparate lejere: salate cu pește, carne albă sau pește la grătar.

### Temperatura / recomandare de consum

8-10 ° C

