

Chardonnay



Gama / colecția

Gitana Classico

Soiul strugurilor

100% Chardonnay

Tip

Vin de calitate superioară matur alb sec

Anul Recoltei

2015

Recolta

Strugurii sint culeși manual la sfirsitul lunii septembrie, 8 tone pe hectar.

Podgorie/ Zonă / Originea strugurilor

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

Soluri / Tipul terenului

Cernoziom tipic și carbonatic cu textură argiloasă.

Densitatea butucilor pe hectar

3.100

Vinificarea

Se respectă tehnologia vinificării vinurilor albe, cu utilizarea unui utilaj performant. Strugurii colectați sunt desciorchinați, după care este aplicată tehnica criomacerării, ce constă în menținerea mustului în contact cu boștina timp de 6 de ore, la o temperatură de 2°C. După limpezire, mustul este supus unei fermentații alcoolice supravegheate la o temperatură controlată de 12-14°C. Maturarea vinului se petrece în vase de inox.

Note de degustare

Vinul are o culoare galben pai. Aromele intense de caise bine coapte, pepene și grapefruit se completează cu cele dulci de miere . In gust proaspăt, elegant dar corpulent, cu arome de flori de salcâm și tei, alune de pădure și ananas.

Alcohol	13,5%
Total acidity (g/l)	6,8
Reducing sugars	3,8

Recomandări culinare

Servit la 8-10° C, va face companie buna cu puiul sau pestele la gratar, cu fructele de mare sau branzeturile.

Temperatura / recomandare de consum

12-14 ° C