



AN	2022
SOI	Fetească Regală
TIP VIN	Sec, Alb, Varietal
VITICULTURĂ	Strugurii au fost culeși manual și adunați în lăzi de capacitate mică pe data de 7 septembrie. Sol : brun roșcat, calcaros Altitudine parcelă : 500 m
VINIFICAȚIE	Ajunși la cramă, ciorchinii au fost sortați manual, pentru înlăturarea oricăror boabe neconforme sau frunzelor de viță. Apoi, strugurii au fost desciorchinați și boabele trecute printr-un zdrobitor cu acțiune centrifugă. Presarea s-a realizat cu ajutorul preseii orizontale. Fermentarea are loc în cisterne de inox.
MATURARE ȘI ÎNVECHIRE	Stocarea are loc în cisterne de inox, ulterior are loc îmbutelierea în sticle de 750 ml.
TRĂSĂTURI ORGANOLEPTICE	Culoare : galben-pai Olfactiv : un vin cu o complexitate aromatică care prezintă note fine de flori precum trandafiri, flori de câmp sau fructe. Gustativ : gust proaspăt, fructat, se regăsesc arome precum caise uscate sau migdale, cu taninuri fine.
PARAMETRI	Volum alcool : 11.5% vol. Aciditate totală : 6.39g/L Aciditate volatilă : 0.23 g/L
TEMPERATURA DE SERVIRE	8-10° C
ASOCIERE GASTRONOMICĂ	Fructe de mare cu unt și pătrunjel, curcan în unt cu salvie, iepure în sos de muștar, paste cu pesto, telemea sau brânză proaspătă de vacă.

