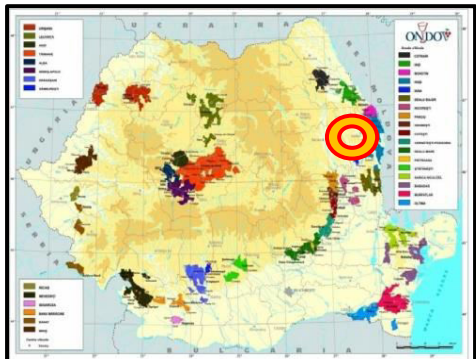


MUSCAT OTTONEL



| | |
|---------------------------|--|
| Varietate | Muscat Ottonel |
| Tip vin | Dulce |
| Areal de productie | IG Dealurile Moldovei |
| Clima | Temperat continentală Precipitatii vegetatie: 349.7mm Temperatura medie anuala: 9.4°C Insolatie: 1494.4ore Vegetatie : 174zile |
| Podgoria | Relief: Colinar-depresionar Altitudine: 180-300m Sol: argilo-nisipos, brun Expunere: sud, sud-estica Densitate plantatie 3600 plante/ha Productie struguri 6000 kg/ha |
| Anul de recolta | 2013 |
| Vinificatie | Strugurii se recoltează manual și se selectează în vie. La soiurile aromate se realizează inițial o macerare- fermentare pe bostina timp de 2-3 zile, 14°C. După 24-36 ore de la declanșarea fermentației alcoolice cele două faze ale mustuielii se separă, prin scurgerea ravaului și presarea doar cu prese pneumatice discontinue. După ce se separă mustul de boabe, urmează fermentarea timp de câteva zile, cu urmărirea constantă a temperaturii și evoluția zahărului în must. Maturarea vinului se face în decurs de 6-12 luni, în bariuri de stejar, urmata de o învechire în sticlă. |



MUSCAT OTTONEL



| | |
|--------------------------|---|
| Date tehnice | <i>Alcool: 12 % Zahar rezidual: 50 g/L Aciditate: 5,5 g/l acid tartric</i> |
| Note de degustare | <p>Aspect si culoare : La examenul vizual, vinul apare intr-o roba galben aurie, migdalata, cu reflexe verzui ce isi serpuieste faldurile la rotirea paharului.</p> <p>Miros: Examenul olfactiv releva un caracter puternic floral fructuos: caise coapte, flori de soc, citrice si o adiere de dulceata de trandafiri.</p> <p>Gust: La degustare vinul se remarca printr-o persistenta senzuala, iar prospetimea vinului ii confera acestuia un final lung si suav.</p> |
| Servire | <p>Temperatura optima: 10-12°C</p> <p>Asociere culinara Se serveste ca aperitiv sau alaturi de desert</p> |