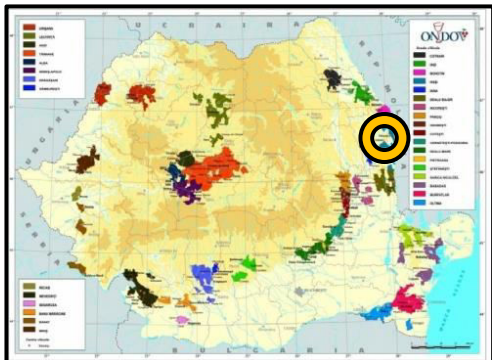




ȘARBĂ GLIA



Varietate	Șarbă
Tip vin	Sec
Areal de productie	DOC - CMD Huși
Clima	Temperat continentală, Precipitații: 349.7mm Temperatura medie anuală: 9.4°C Insolație: 1494.4 ore Vegetație: 174 zile
Podgoria	Relief: Colinar-depresionar Altitudine: 180-300 m Sol: : argilo-nisipos, brun, cu schelete calcaroase marine (cochilii de melci, scoici, crabi, corali și alte forme de viață subacvatică) pe profil- dovezi arheologice preistorice Expunere: sud, sud-estica Densitate plantatie 3700 plante/ha Productie struguri 7000 kg/ha
Anul de recolta	2013
Vinificatie	Recoltarea strugurilor se face la maturitatea tehnologică, la un conținut de peste 220 g/L zaharuri. Strugurii culeși manual sunt sortați și transportați la crama în containere, asigurându-se protecția antioxidantă. După recepția cantitativă și calitativă are loc însămânțarea cu drojii selecționate care produc fermentarea mustului, la temperatura controlată. Maturarea vinului are loc în cisterne de inox, iar depozitarea, stocarea și condiționarea se fac la temperaturi de maxim 12 °C, evitându-se contactul cu aerul. Vinul este apoi îmbuteliat și învechit la sticlă timp de cel puțin 1 an.



ȘARBĂ GLIA



Date tehnice	<i>Alcool:</i> 13.0 % <i>Zahar rezidual:</i> 4 g/L <i>Aciditate totala:</i> 6,0 g/L acid tartric
Note de degustare	Aspect si culoare : stralucitor, limpede, galben pai cu nuante verzui. Miros: aroma intensa, fresh fructata, evidentiindu-se un complex aromatic dominat de piersica si grapefruit. Aromele sunt unice neexistand un alt soi in lume cu asemeana complex aromatic, putand inlocui soiul Sauvignon Blanc in orice situatie, chiar depasindu-l. Gust: sec, cu aciditate verticala, proaspat, retronazal sesimt aromele de piersica coapta si grapefruit roz care incununeaza complexul olfactiv. Este un vin corpulent, echilibrat, cu aciditate verticala.
Servire	<i>Temperatura optima:</i> 8- 10°C Asociere culinara: se potriveste cu un meniu bazat pe preparate de pasare si legume, paste, peste sau fructe de mare preparate atat in stil european cat si asiatic.
Premii si distinctii	Medalia de aur – Concursul International "Bachus", Vrancea (2015) Medalia de aur – "International Wine Contest", Bucuresti (2015) Medalia de argint – "Strugurele de aur", Alba Iulia (2015) Medalia de argint – "International Wine Contest", Bucuresti (2016)