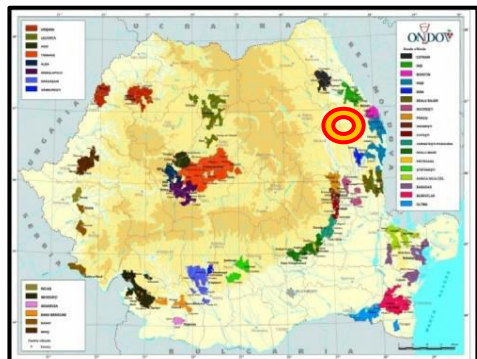




CHARDONNAY

VIN ECOLOGIC

SECOLUL 13



Varietate	Chardonnay
Tip vin	Sec
Areal de productie	Insuratei
Clima	Temperat continentala Precipitatii vegetatie: 300mm Temperatura medie anuala: 10.5°C Insolatie: 1750 ore Vegetatie : 185 zile
Podgoria	Relief: plan parazitat de nisipuri rosietice valurite eolian Altitudine: 40- 50m Sol: nisipo-argilos Expunere: nord estica Densitate plantatie : 3670 plante/ha Productie struguri : 9000 kg/ha
Anul de recolta	2014
Vinificatie	Recoltarea strugurilor se face manual, la maturitatea tehnologica si se selecteaza in vie. Mustul ravac bine limpezit se fermenteaza in cisterne de inox, la temperatura de 12 - 14°C, timp de aproximativ 14 zile. Maturarea se realizeaza in cisterne din inox timp de 4-6 luni prin contactul vinului cu drojdia fina, acesta imbunatatindu-si insusirile organoleptice si intensificandu-si culoarea si corpolenta. Conditionarea si tratarea au fost limitate la un minim necesar, pentru a nu se pierde nimic din ceea ce Dumnezeu a pus in boabele strugurilor.



CHARDONNAY

VIN ECOLOGIC

SECOLUL 13

Date tehnice	<i>Alcool: 13 %</i> <i>Zahar rezidual: 4,0 g/L</i> <i>Aciditate totala: 6,0 g/L acid tartric</i>
Note de degustare	<i>Aspect si culoare:</i> Limpede, galben verzui stralucitor cu nuante metalice. <i>Miros:</i> Aroma intensa, de fân proaspăt după o ploaie de vară, rotunjită de flori albe de tei și flori sălbatice. <i>Gust:</i> Sec, un complex de fructe uscate si fructe proaspete (mere, pere), cu urme de citrice imbinste intr-un echilibru placut.
Servire	<i>Temperatura optima: 8-10°C</i> Asociere culinara: se poate consuma cu mâncăruri de pui sau pește cu legume mediteraneene. Pot să însoțească mâncăruri cu brânză sau mâncăruri italiene, antipaste.
Alte mentiuni	Provenit din struguri ecologici. Eco-friendly. Acest vin este marturia respectului pe care il purtam mediului inconjurator. Un vin cu potential ridicat de pastrare si invecnire.