

La Plage alb

Profil aromatic

fructe
galbene



flori
albe



mandarine



mineral



prietenos



Vinificator: Răzvan Macici

An: 2022

Struguri: Sauvignon Blanc, Fetească Regală, Muscat Ottonel

DOC: Murfatlar

Plantație: Vârsta viilor: 8-12 ani / Sol: argile și loessuri nisipoase / Expoziție: sud-est și sud
Altitudine: 80-100 m.



Recoltare / vinificație:

Strugurii crocanți, cu aciditate sprintă, sunt culeși cu grijă în zori, pe răcoare, în lădițe. Recoltați pe soi și vinificați separat, ciorchinii sunt păstrați peste noapte la rece și sortați cu atenție, bob cu bob. Mustul ravac este limpezit gravitațional sub pernă de gaz inert și fermentat în cisterne de inox la temperatură scăzută. Vinurile tinere sunt păstrate timp de câteva luni pe drojdia fină, înainte de realizarea cupajului final și de îmbuteliere.



Note de degustare:

Prietenos, intens și direct, La Plage alb se exprimă în senzații colorate și energice de caise și de piersici coapte, de petale de trandafir și de mandarine, pe care le echilibrează cu ajutorul unor tonuri crocante de lime și de ardei verde, dar și cu niște impresii lejere de condimente. Gustul suculent și lejer demarează în "ritmul" susținut dat de niște senzații dulci și suculente de mere roșii și de caise, însă după un timp prim-planul este preluat de combinația dintre aciditatea citric-vegetală și mineralitatea sărată. Un vin crocant, fructat și mineral, perfect pentru momentele relaxante, cu un postgust lejer și proaspăt, caracterizat de straturi de arome de fructe galbene, flori albe și ierburi exotice.



Profil gustativ:

Zahăr rezidual: 4,9 gr/l, sec

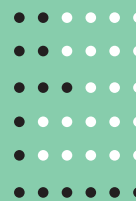
Alcool: 12% vol.

Aciditate: 6,4 gr/l (Tartaric ac.)

Taninuri:

Corp:

Fruct:



Servire:

Temperatură de servire: 10-12°C

Decantare / Aerare: -

Potențial de învechire: -

Asocieri gastronomice:



pește



fructe de mare



pui



legume



Pahar recomandat:

(Degustazione White, Sauvignon Blanc)

