

SIEL 2017

Feteasca Alba, Sauvignon Blanc,
Tamaioasa Romaneasca,
Riesling, Feteasca Regala, Pinot
Gris, Chardonnay



TIP VIN:

Alb sec, DOC - CMD Dealul Mare

VIE:

Latitudine: 45°02' - 45°04' latitudine nordică; Longitudine: 26°23' - 26°26' longitudine estică. Climă: Temperat continentală cu influențe mediteraneene, temperatura medie anuală 10° Celsius, precipitații medii anuale 513 mm; Relief: Subcarpați, altitudine medie 500 m, expunere sudică; Tip de sol: Brun-roșcat de pădure cu calcar.

VINIFICATIE:

Strugurii sunt recoltați manual în lădițe de 15kg și ulterior sortați. Macerarea avut loc la temperatură controlată. Ulterior, fermentarea alcoolică la temperatură joasă pentru a păstra aromele primare este urmată de limpezire. Pastrare în vase de inox pentru limpezirea naturală.

NOTE DE DEGUSTARE:

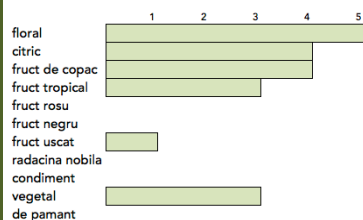
Alb sec și aromat, definit de stilul de "lume nouă" utilizat în vinificare. Galben pal intens, cu reflexii verzui. Prospetimea anului se deosebește în din olfact, definit de senzații de gutuie și citrice. Floritate dominant varatică cu senzații de soc și flori de migdal. În gust, aromaticitatea, plasează SIEL în zona fructelor exotice și a florilor de vară. Delicat și bine balansat de o aciditate prezenta și delicată, prezintă un final lung și armonios, cerând, parca, următoarea înghitură.

SERVIRE:

6-8 grade C. Recomandat alături de preparate ușoare, din carne albă de pește sau pui, salate cu sosuri albe sau deserturi ușoare cu cremă de vanilie.

NOTE ANALITICE:

concentrație alcoolică=12,5% vol.; zahăr rezidual=2,7 g/l; aciditate totală=6,30 g/l; aciditate volatilă=0,25 g/l.



* Graficul reprezintă structura aromelor primare ale acestui vin



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE