

SIEL 2019

Fetească Albă, Sauvignon
Blanc, Tămâioasă
Românească, Riesling Italian,
Fetească Regală, 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:

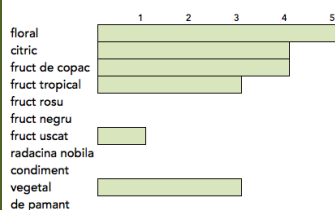
Alb sec și aromat, definit de stilul de "lume nouă" utilizat în vinificare. Galben pai intens, cu reflexii verzui. Prospețimea anului se deosebește încă din olfact, definit de senzații de gutuie și citrice. Floralitate dominant varatică cu senzații de soc și flori de migdal. În gust, aromaticitatea,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

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=14% vol.; zahăr rezidual=2,7 g/l; aciditate totală=6,30 g/l; aciditate volatilă=0,25 g/l.



* Graficul aromelor primare



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE