

CHARDONNAY
2014
CORCOVA
D.O.C. Mehedinți Corcova

Soi: Chardonnay 100%

Alcool: 12.5%

Aciditate: 4.7 gr/l

Zahăr rezidual: 2.2 gr/l

Originea strugurilor: Ferma Jirovel, Sat Jirov,
Comuna Corcova, Jud. Mehedinți

Tipul terenului: Brun luvic

Expoziția: Sudică

Altitudine: 250-300 m

Densitatea plantației: 5.555 plante / hectar

Perioada de recoltare: Septembrie 2014

Fermentația: Presare directă a boabelor, fermentar
la temperatură controlată, scurtă maturare
pe drojdii în cisterna.

Maturare: În cisternă

Temperatura de servire: 12-13°C

Culoare: Galben strălucitor cu reflexii verzi

Note de degustare: Arome proaspete, fine, specifice acestui soi după maturarea în butoaie. Întâlnim note de unt, de vanilie și de pâine prăjită, combinate armonios cu note de fructe cu miez alb. Gustul este rotund, plin și onctuos, echilibrat de o bună aciditate, creând un ansamblu în care notele olfactive sunt completate în mod ideal de cele gustative.

Recomandări culinare: Aperitive, pește, fructe de mare.

