

JIROV
CHARDONNAY 2011
D.O.C. Mehedinți Corcova

Soi: Chardonnay 100%

Alcool: 13.5%

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: Începutul lui septembrie 2011

Fermentația: Presare directă a boabelor

- 40% din volum - fermentație în butoaie de stejar franțuzesc,
pe drojdii totale;

- 60% din volum - fermentație în cisternă de inox, la temperatură
controlată, maturare pe drojdii în cisternă

Maturare: În butoaie și în cisternă timp de 8 luni

Temperatura de servire: 12-13 gr. Celsius

Culoare: Auriu strălucitor cu reflexii argintii

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, creînd un ansamblu în care notele olfactive sunt completate în mod ideal de cele gustative

Recomandări culinare: Aperitive, pește, fructe de mare

