

JIROV
SAUVIGNON BLANC 2012
D.O.C. Mehedinți Corcova

Soi: Sauvignon Blanc 100%

Alcool: 13.9%

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 2012

Fermentația: Presare directă a boabelor, fermentație
în cisterna de inox, la temperatură controlată

Maturare: Pe drojdii în cisternă

Temperatura de servire: 11 gr. Celsius

Culoare: Galben clar, limpede cu reflexii argintii

Note de degustare: Miros intens cu note deschise de muguri
de coacăz negru, citrice și caprifoi. Gustul proaspăt, fructat și tonic

Recomandări culinare: Aperitive, pește, fructe de mare

