

**JIROV**  
**MUSCAT OTTONEL 2011**  
D.O.C. Mehedinți Corcova

**Soi:** Muscat Ottonel 100%

**Alcool:** 12.2%

**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 în cisterna de inox,  
la temperatură controlată, maturare pe drojdii în cisternă

**Maturare:** În cisternă timp de 4 luni pe drojdie fină



**Temperatura de servire:** 11 gr. Celsius

**Culoare:** Auriu foarte deschis, strălucitor, cu reflexii verzi

**Note de degustare:** Arome bine marcate, caracteristice soiului (trandafir, caisă, lămâie, grepfruit). Gustul este proaspăt, ușor acidulat, viu și dominat la început de arome florale ușoare. Final aromatic, ce revine la notele specifice soiului (lemn de trandafir, cireașă chinezească)

**Recomandări culinare:** Aperitive, carne albă, paste