PREMIER

Sauvignon Blanc
2021

DRY-SEC
DOC LECHINȚA - ORGANIC WINE

FIȘA TEHNICĂ

Tipologia pământului: argilos
Altitudine: 380-520 m deasupra nivelului mării
Expunerea: sud - sud-est
Sistem de tăiere: guyot
Randament: 4 tone/ha
Perioada de cules: 15 septembrie, recoltat manual în lădițe
Climat: temperat continental
Vinificare: presare ușoară, macerarea peliculară la temperaturi mici
Maturarea: 8 luni pe drojdii fine și batonaj săptămânal
Grad alcoolic: 13,5%
Rest de zahăr: 0,44 g/l
Aciditate totală: 7,02 g/l

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

Cristalin la vedere, cu un galben pai delicat, cu reflexe verzui.
Profilul olfactiv este dominat de note proaspete de citrice la bază; o alternare cameleonică de yuzu, măr verde, grepfrut, salvie, păducel și mentă.
În gură da o imediată senzație revigorantă și energetică, înzestrat cu o aciditate vioaie care balansează un corp bine structurat.

ASOCIERI CULINARE

Ideal în combinaţie cu măsline ”all’Ascolana”, ou poche’ cu sos de parmezan și un “fritto misto di paranza”.