

# Clasic Sauvignon Blanc

Struguri: *Sauvignon Blanc*

An de recoltă: 2018

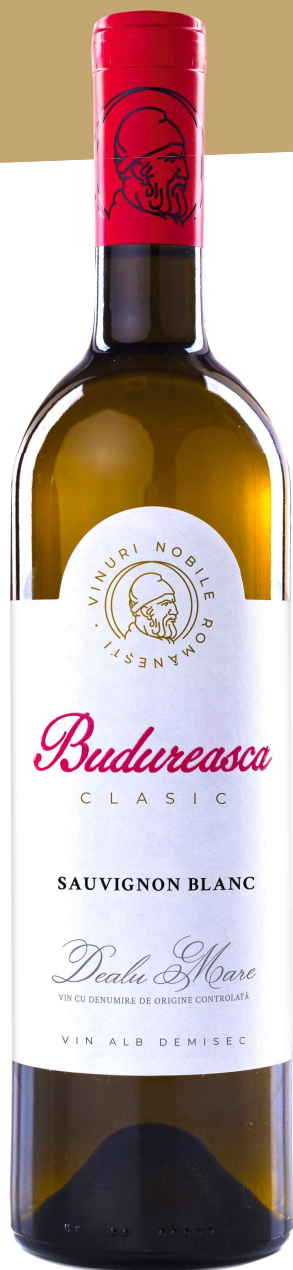
Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Demisec - 10,11 g/l*

Concentrație alcoolică: *13% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *7,30 g/l*



## Particularități de vinificație

Originar din celebra regiune Bordeaux din Franța, strugurii de Sauvignon Blanc au găsit condiții prielnice în zona Dealul Mare din România. Anul 2018 a oferit strugurilor de Sauvignon Blanc din viile Budureasca exact atât soare și ploi cât a fost necesar pentru ca aceștia să atingă un nivel foarte bun de maturitate, permițându-ne să obținem acest vin de o calitate superioară.



## Note de degustare

Culoare galben verzuie, tipică pentru acest soi, cu arome de fructe tropicale și note plăcute de soc. Gust plăcut de acrișe coapte, cu o aciditate proaspătă, ce susține un final lung și în același timp catifelat.



## Asocieri cu preparate culinare

Excelent cu carne albă și risotto cu mazăre și porumb. Pulpele de pui în sos de coriandru pot fi o bună alternativă.



## Temperatura ideală de servire

Se recomandă servirea vinului la o temperatură de 10-12°C.

