

# Exuberant Blanc

*Struguri: Fetească Regală, Sauv. Blanc, Tămâioasă Rom.*

*An de recoltă: 2017*

*Podgoria: Dealu Mare*

*Tip: Demisec - 10,32 g/l*

*Concentrație alcoolică: 13% vol.*

*Treaptă de calitate: DOC - CMD*

*Aciditate totală: 5,55 g/l*



## Particularități de vinificație

*Strugurii albi din trei familii nobile – Fetească Regală, Sauvignon Blanc și Tămâioasă Românească – s-au regăsit pentru a crea acest vin demisec fin. Datorită solului și a climei din zona Dealu Mare, Crama Budureasca obține vinuri albe cu arome florale și minerale. Procesul de fermentație se desfășoară la temperaturi de 14-15°C timp de două săptămâni.*



## Note de degustare

*Culoarea și gustul sunt lipsite de stridențe. Nuanța galben pai se armonizează pe deplin cu aroma de lămâie, iar gustul proaspăt și persistent ne amintește de florile și fructele dintr-o vară exotică de demult.*



## Asocieri cu preparate culinare

*Partener de nădejde pentru preparate din pește, pui, legume, fructe de mare sau ciuperci.*



## Temperatura ideală de servire

*Recomandăm servirea vinului la o temperatură de 10-12°C.*

