

# Noble White

*Struguri: Muscat Ottonel, Sauv. Blanc, Chardonnay*

*An de recoltă: 2018*

*Podgoria: Dealu Mare*

*Tip: Sec - 1,80 g/l*

*Concentrație alcoolică: 13,5% vol.*

*Treaptă de calitate: DOC - CMD*

*Aciditate totală: 6,75 g/l*



## Particularități de vinificație

Beneficiind de minimum 2000 de ore de soare pe parcursul anului, strugurii au fost culeși manual, la maturitatea lor deplină. Zahărul acumulat de aceștia în mod natural a permis obținerea unui nivel alcoolic mediu, care să susțină personalitatea acestui cupaj special. Vinificarea a avut loc separat pentru fiecare din cele 3 varietăți de struguri, oenologul nostru acordând o atenție deosebită în vederea obținerii echilibrului perfect.



## Note de degustare

Galben pai cu reflexii verzui. Buchetul aromatic conține fructe tropicale și flori de iasomie, provenite de la Muscat Ottonel. Sauvignon Blanc a oferit gustul proaspăt de mango și cantalup, iar Charonnay-ul a îmbogățit vinul prin notele de vanilie obținute prin procedeul de batonnage.



## Asocieri cu preparate culinare

Poate fi servit împreună cu preparate fine din carne de pui, fructe de mare, pește sau paste cu sosuri albe.



## Temperatura ideală de servire

Recomandăm servirea vinului la o temperatură de 12-14°C.



Recolta 2017

AUR - Decanter World  
Wine Awards 2019



Recolta 2017

ARGINT - Mondial de  
Bruxelles 2019

