

# Premium Chardonnay

Struguri: *Chardonnay*

An de recoltă: *2018*

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Sec - 3,90 g/l*

Concentrație alcoolică: *13,5% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *8,13 g/l*



## Particularități de vinificație

Strugurii nobili din soiul Chardonnay care fac parte din componența acestui vin au fost culeși și selecționați manual, la maturitatea lor deplină, aurii și translucizi. Aceștia au provenit de pe parcele diferite, fiecare având un microclimat specific care a contribuit din plin la caracterul vinului. 50% din acest vin a fost fermentat în butoaie de stejar american și românesc pentru a dobândi structura și complexitatea râvnite de către oenolog.



## Note de degustare

Culoare galben pai, cu arome intense de fructe tropicale, completate de note fine de migdale. Corpolența și gustul plăcut de fructe tropicale se află într-o perfectă armonie cu finalul lung și cremos.



## Asocieri cu preparate culinare

Încercați-l cu somon la grătar și piure de mazăre, risotto cu ciuperci, soufflé cu brânză sau paste Alfredo.



## Temperatura ideală de servire

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



Recolta 2017

AUR - Mondial de  
Bruxelles 2018



Recolta 2017

ARGINT - Chardonnay du  
Monde 2018



Recolta 2017

ARGINT - Berliner Wein  
Trophy 2018



Recolta 2016

AUR - Mondial de  
Bruxelles 2017



Recolta 2015

AUR - Berliner Wein  
Trophy 2016

