



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE

MOȘIA DE LA TOHANI

Sauvignon Blanc
2021



TIP VIN:

Alb sec, D.O.C. - C.M.D. Dealu Mare- Tohani

AREAL:

Latitudine: 45°02' - 45°04' latitudine nordică; Longitudine: 26°23' - 26°26' longitudine estică. Climă: Temperat continentală cu influențe mediteraneene, temperatura medie anuală 10° Celsius, precipitații medii anuale 513 mm; Relief: Subcarpați, altitudine medie 500 m, expunere sudică; Tip de sol: Brunroșcat de pădure cu calcar.

VINIFICAȚIE:

După recoltarea manuală în lădițe de 15 kg a urmat selecția și sortarea boabelor de struguri. Macerarea la rece a durat undeva între două și trei zile, apoi fermentația alcoolică controlată s-a produs în vase de inox la 13°-14° Celsius vreme de 10-15 zile.

DEGUSTARE:

Galben pai cristalin. Parfumul amintește de floralitatea socului, de aghișele coapte și este completat de o tonicitate greu de egalat. Gustul, echilibrat și proaspăt, ne duce cu gândul către caisă și pepene galben proaspăt, pe alocuri conturat de izuri citrice. Echilibrat și gastronomic, are un postgust lung și plăcut.

SERVIRE:

10-12 grade Celsius, recomandat alături de preparate ușoare pe bază de pește, carne albă, fructe de mare, salate ușoare.

NOTE ANALITICE:

concentrație alcoolică=12,5% vol.; zahăr rezidual=40 g/l; aciditate totală=6,57 g/l; aciditate volatilă=0,54 g/l.