



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE

PRINCIAR

Sauvignon Blanc
2021



TIP VIN:

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

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:

Recoltare manuală în lădițe de 15 kg, selecție și sortare ulterioară a boabelor de strugure. Macerarea la rece durează 2-3 zile. Fermentația alcoolică este controlată la 13 -14 °C între 10-15 zile în vase de inox.

DEGUSTARE:

Galben pai cristalin și strălucitor. Nas tipic și amplu, ce întâmpină cu flori de câmp și simțuri citrice, lângă fructe cu pulpă albă și struguri proaspeți. Gustativ, note de fructe coapte ca pere și ananas. Aciditatea și alcoolul se echilibrează perfect. Tonic și persuaziv cu final lung.

SERVIRE:

10-12 grade Celsius. Asocieri culinare: brânzeturi proaspete, salate, preparate din pește.

NOTE ANALITICE:

concentrație alcoolică=13% vol.; zahăr rezidual=1,7 g/l; aciditate totală=6,1 g/l; aciditate volatilă=0,43 g/l.