

Eu sunt...EXplicit Pinot Grigio



CRAMELE RECAȘ



Soi:	Pinot Grigio
An:	2025
Apelație:	Vin Varietal
Volum Alcool:	11,5 %
Aciditate:	5,0 g/l
Clasificare:	Sec (4,9 g/l rest de zahăr)

[Descoperă-mi originile viticulturii și vinificației]

Sunt un vin modern, lejer și fructat. Pentru a mă crea, vinificatorii Cramelor Recaș au urmărit obținerea unui vin alb cu un corp echilibrat, note citrice, mineralitate și alcool redus. Pentru a obține acest lucru, este importantă selecția strugurilor din vie la maturitatea optimă, cu un maximum de prospețime. De asemenea, recoltarea pe timp de noapte, presarea delicată, fermentarea la rece și protejarea cu atenție a vinului tânăr de contactul cu oxigenul sunt obligatorii pentru stilul meu de vin, cu alcool minim pentru a permite conservarea vinului. Sunt vinul perfect pentru escapade în natură.

[Descoperă-mi simfonia aromelor]

Sunt de culoare alb-pai, cu reflexii verzui. Gustativ, te voi surprinde cu notele mele intense de citrice: lămâie, kumquat și lime. Gustativ te poți bucura de aromele mele de mere sălbatice, flori de câmp, completate de o mineralitate revigorantă. Sunt un vin cu un corp lejer, ușor de savurat indiferent de context, datorită alcoolului aproape imperceptibil.

[Îți voi dansa pe papile alături de...]

Salată de vinete, Brânzeturi proaspete tradițional românești (caș, urdă); Antreuri pe bază de anchois și măsline; Paste cu sosuri picante

[Temperatură servire/consum]

6/8 °C

[Vinificatori]

Hartley Smithers

Nora Iriate



750ml