

Eu sunt... EXPLICIT Chardonnay



CRAMELE RECAȘ



Soi:	Chardonnay
An:	2024
Apelație:	Vin varietal
Volum Alcool:	12,69%
Aciditate:	4,4 g/l
Clasificare:	Sec (3.70 g/l rest de zahăr)
Maturare:	6 luni (30% stejar MT)

|Descoperă-mi originile viticulturii și vinificației|

Sunt un Chardonnay cu o poveste aparte, născut din cel mai plantat soi alb din lume, care la Recaș și-a găsit terroir-ul ideal. Clima bănățeană, solurile argilo-calcaroase și dealurile cu pante generoase, orientate spre sud, mi-au oferit condițiile perfecte pentru a deveni vinul complex care sunt astăzi. Sunt un asamblaj de parcele cu expoziție sudică din vii tinere plantate pe dealurile din zona Izvin. În vinificație îmi sunt aplicate următoarele procedee: dezciorchinare, presare ușoară pneumatică, deburbare la rece și fermentație în vase de inox. Pentru un plus de corp și complexitate aromatică, aproximativ 30% din asamblajul care mă compune este maturat în stejar pentru 6 luni, în barrique-uri folosite în trecut pentru unul sau două vinuri.

|Descoperă-mi simfonia aromelor|

De culoare galben strălucitor, te voi impresiona din punct de vedere olfactiv cu note de flori albe, caise și piersică. Strugurii de Chardonnay provin de pe un terroir foarte însoțit, ferit de vânturi puternice - perfect pentru a obține vinuri de consum imediat, în primii ani de la producție. Aciditatea mea este perfect integrată în corpul plin. Finalul îmi este dominat de fructe de vară coapte și de note de condimente dulci - vanilie și nucșoară.

|Îți voi dansa pe papile alături de...|

Fructe de mare; Pești de apă sărată gătiți la cuptor; Risotto cu hribi; Preparate pe bază de carne de pui sau vițel cu sosuri albe; Brânzeturi cu mușcăi alb.

|Temperatură servire/consum|

10/12 °C

|Vinificatori|



Hartley & S

750ml