

Eu sunt... IMplicit Chardonnay



CRAMELE RECAȘ



Soi:	Chardonnay
An:	2024
Apelație:	Vin Varietal
Volum Alcool:	13 %
Aciditate:	4,4 g/l
Clasificare:	Sec (4 g/l rest de zahăr)
Maturare:	5 luni în butoaie de stejar

[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 bănațeană, solurile argilo-calcaroase și dealurile cu pante generoase, orientate spre sud, mi-au oferit condițiile perfecte pentru a deveni vinul complex care sunt astăzi. Pentru a mă crea, vinificatorii Nora și Hartley au selectat parcele tinere din zona nou plantată la Izvin, asamblate cu struguri de proveniență din parcele din zona La Stejari și Ferma Veche. Pentru un plus de corp și complexitate aromatică, aproximativ 50% din asamblajul care mă compune este maturat la stejar pentru 5 luni, în barrique-uri folosite în trecut pentru unul sau două vinuri. Sunt un vin care păstrează puritatea fructului, dar și acel rafinament „gastronomic” tipic Chardonnay-ului de Recaș.

[Descoperă-mi simfonia aromelor]

Nuanțele mele sunt de un galben auriu, briliant și limpede. La nivel gustativ, te voi cuceri cu aromele mele de fructe proaspete: piersici albe, caise și măr golden, puse în valoare de nuanțele dulci de vanilie și scorțișoară. Sunt un vin cu un corp și alcool bine integrate, cu aciditate bună și cu un final persistent, cremos, perfect pentru „întâlnirile” cu unele dintre cele mai rafinate preparate culinare.

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

Preparate din pește cu sosuri de tip meunière sau vierge; Ruladă de pui și curcan; Crustacee (crab, langustină); Plachie de pește; Risotto cu sos de hribi și vin alb.

Brânzeturi cu mușcăi: Camebert, Brie, Morbier

[Temperatură servire/consum]

10/12 °C

[Vinificatori]

Hartley Smithers

Nora Iriate



750ml