

# CRAFT ALB 2022

Pinot Noir, Chardonnay - Spumant nefiltrat

Efervescent



Pâine



Lămâie



Grapefruit



Mineral



Acest vin unic și original a fost obținut prin metoda tradițională de producere a spumantului, cu fermentație secundară în sticlă, fiind păstrat pe drojdie, fără degorjare. Un spumant inedit, cu un perlaș energic și revigorant, care se exprimă aromatic prin note de lămâie verde, coajă de grapefruit și caise verzi, echilibrate de tente de miez de pâine, vanilie și croissant, dar și de o notă mineral-sărată. Gustul are o prospețime ridicată, datorită acidității succulente de grapefruit, dar și perlașului persistent, care îi conferă eleganță, precum și o cremozitate aparte, dată de drojdia în suspensie.



## PLANTAȚIA DE VIȚĂ DE VIE

**Treaptă de calitate:** DOC Murfatlar.

**Plantație:** vârsta viilor: 11-13 ani

**Soluri:** argile și loessuri nisipoase

**Expoziție:** sud-est și sud / **Altitudine:** 80-100 m.

## RECOLTĂ & VINIFICAȚIE

**Vinificator:** Răzvan Macici

Înainte de vinificație, strugurii au fost păstrați 12 ore la 6 °C, sortați manual și presăți fără desciorchinare. După fermentație, vinul bază a fost păstrat, în contact cu drojdiile prin batonage periodice, timp de trei luni. A urmat prepararea „pied de cuvee” și a doua fermentație în sticlă la o temperatură de 18°C. Nu au fost adăugați sulfiți în vin de-a lungul procesului, pentru că era nevoie de a doua fermentație și pentru că nu s-a făcut degorjare la final.

## PROFIL GUSTATIV

**Zahăr rezidual:** 0,2 gr/l, brut



**Alcool:** 10,5% vol. alc.



**Aciditate:** 7,42 gr/l (Acid Tartric)



**Taninuri:**



**Corp:**



**Fruct:**



## SERVIRE & ASOCIERI CULINARE

**Temperatură de servire:** 6-9°C

**Decantare / Aerare:** -.

**Potențial de învechire:** -.

**Asocieri gastronomice:** fructe de mare / pește / salate / sushi / fructe de mare în tempura.

**Pahar recomandat:** Riedel Degustazione Flute Sparkling, Riedel Veritas Champagne.

## CRAMA RASOVA

**Anul înființării:** 2015

**Localitate:** Cernavodă, regiunea Murfatlar

**Investiție:** peste 12 milioane Euro

**Suprafață de viță de vie:** 100 ha

**Capacitate cramă:** 1.071.000 litri

**Producție:** aprox. 550.000 de sticle

