

DULCE NEBUNIE 2019

Muscat Ottonel 57%, Tămâioasă Românească 43%

Dulce 🍷 Gem de Gutui 🍏 Busuioc 🌿 Fructe tropicale 🍍 Portocale 🍊

Un „desert” proaspăt și parfumat, ce abundă în note florale, precum cele de iasomie, tei și flori de salcâm, completate de tonuri delicioase de miere, pepene galben și ananas. Este ușor, lejer, revigorant și prietenos, cu un gust mioros, echilibrat de o aciditate citrică de mandarine. Amintește de strugurii copti, de litchi, de caisele confiate și de ananas, note echilibrate de o senzație vegetală de ardei verde, foarte proaspătă. Postgustul este lung, fructat și delicios, ușor condimentat, tonic și mineral, ca să te îndemne să mai iei încă o „gură”!



PLANTAȚIA DE VIȚĂ DE VIE

Treaptă de calitate: DOC Murfatlar.

Plantație: vârsta viilor: 5 - 9 ani.

Soluri: argile și loessuri nisipoase.

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

RECOLTĂ & VINIFICAȚIE

Vinificator: Răzvan Macici

Ciorchinii de Muscat Ottonel și Tămâioasă Românească sunt recoltați manual în lădițe de mici dimensiuni, iar odată ajunși la cramă, sunt ținuti peste noapte la rece și sortați cu atenție, bob cu bob. Mustul este limpezit, inoculat cu drojdii selecționate și fermentat în cisterne de inox. Odată atins acel echilibru delicat dintre arome, alcool, aciditate și zahărul rezidual, fermentația vinului este oprită prin coborârea temperaturii. Timp de 6 luni, vinul tânăr este ținut în cisterne, la rece, pe drojdia fină.

PROFIL GUSTATIV

Zahăr rezidual: 63,8 gr/l, sec

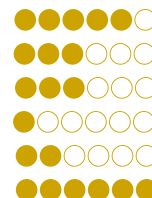
Alcool: 12% vol. alc.

Aciditate: 4,90 gr/l (Acid Tartric)

Taninuri:

Corp:

Fruct:



SERVIRE & ASOCIERI CULINARE

Temperatură de servire: 10-12 grade C

Decantare / Aerare: -

Potențial de învechire: 10-12 ani

Asocieri gastronomice: deserturi / salată de fructe / foie gras / brânzeturi / plăcinte dulci.

Pahar recomandat: Degustazione White, Riedel Sauvignon Blanc.

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

