

IMPERFECT ALB 2025

Fetească Regală, Fetească Albă

Struguri albi 🍇

Pere 🍏

Piersici 🍑

Elegant ✨

Vibrant ⚡

Un cupaj dobrogean de Fetească Albă și Fetească Regală, elegant, complex și frumos texturat. Etalează generos arome de struguri copti, pere galbene, mere și piersici coapte, bogate și rotunde, completate de impresii minerale, citrice coapte și flori albe. Se remarcă printr-un gust elegant și vibrant, ferm, cu nuanțe tropicale, echilibrate de o aciditate crocantă, cu accente citrice. Postgustul este intens, complex și echilibrat, cu o structură de citrice coapte și tente secundare de fructe coapte.



PLANTAȚIA DE VIȚĂ DE VIE

Treaptă de calitate: DOC Murfatlar.

Plantație: vârsta viilor: peste 40 de ani.

Soluri: argile și loessuri nisipoase.

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

RECOLTĂ & VINIFICAȚIE

Vinificator: Răzvan Macici

Culeși cu grijă în lădițe, strugurii sunt păstrați peste noapte la frig și sortați bob cu bob. 85% din mustul limpezit gravitațional este fermentat pentru prospețime în cisterne de inox, unde este ținut pe drojdia fină de fermentație. Restul de 15% din must este fermentat în baricuri din lemn de stejar de 225 l, în care vinul proaspăt este maturat timp de 4 luni, cu omogenizare periodică. În luna februarie, se face asamblajul final al celor trei părți, urmat de îmbuteliere.

PROFIL GUSTATIV

Zahăr rezidual: 0,40 gr/l, sec



Alcool: 12,69% vol. alc.



Aciditate: 5,95 gr/l (Acid Tartric)



Taninuri:



Corp:



Fruct:



SERVIRE & ASOCIERI CULINARE

Temperatură de servire: 10-12 grade C

Decantare / Aerare: -

Potențial de învechire: 6-7 ani

Asocieri gastronomice: brânzeturi / carne albă / fructe de mare / legume.

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

