

Sur Mer pinot gris

Vinificator: Răzvan Macici

An: 2022

Struguri: Pinot Gris 100%

DOC: Murfatlar

Plantație: : Vârsta viilor: 12 ani / Sol: argile și loessuri nisipoase / Expoziție: sud-est și sud
Altitudine: 80-100 m.

Profil aromatic

grapefruit



mere
verzi



mineral



proaspăt



energic



Recoltare / vinificație:

Strugurii crocanți, cu aciditate sprintă, sunt culeși cu grijă în zori, pe răcoare, în lădițe. Recoltați pe soi și vinificați separat, ciorchinii sunt păstrați peste noapte la rece și sortați cu atenție, bob cu bob. Mustul rava este limpezit gravitațional sub pernă de gaz inert și fermentat în cisterne de inox la temperatură scăzută. Vinurile tinere sunt păstrate timp de câteva luni pe drojdia fină, înainte de realizarea cupajului final și de îmbuteliere.



Note de degustare:

Proaspăt și răcoritor, Sur Mer Pinot Gris arată consistență aromatică și o personalitate aparte. Farmecul său constă în modul în care reușește să își dozeze aromele așa încât să mențină un foarte bun echilibru între tonurile de pomelo, de grapefruit, de mere și pere verzi, și cele de vegetale și de flori de soc, alături de care mai aduce și niște delicate impresii condimentat-minerale. Gustul său este suculent și precis conturat cu ajutorul unei acidități susținute de lămâi, de mere verzi și de căței de viță de vie și a unei mineralități sărate. Postgustul este proaspăt, lejer și crocant, cu impresii savuroase de mere verzi și coajă de lămâie, completate de tente de migdale, condimente și ierburi aromate.



Profil gustativ:

Zahăr rezidual: 1,27 gr/l, sec

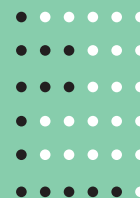
Alcool: 12,5% vol.

Aciditate: 6,2 gr/l (Tartaric ac.)

Taninuri:

Corp:

Fruct:



Servire:

Temperatură de servire: 10-12°C

Decantare / Aerare: -

Potențial de învechire: -

Asocieri gastronomice:



pește



aperitive



pasta



risotto



pui

Pahar recomandat:

(Degustazione White, Sauvignon Blanc)

