

Aripa alb

Vinificator: Răzvan Macici

An: 2022

Struguri: Semillon 67%, Chardonnay 33%

DOC: Murfatlar

Plantație: Vârsta viilor: 7-11 ani / Sol: argile, calcar și loessuri nisipoase / Expoziție: sud-est și sud
Altitudine: 80-100 m.

Profil aromatic

citric
dulci



miere
ceară



vanilie



complex



mineral



Recoltare / vinificație:

Printre dealuri, am descoperit o parcelă de Semillon, în zona numită "Meselic", de unde provin și strugurii de Chardonnay. Viile au talie joasă, producție mică la hectar, iar zona oferă o mineralitate frumoasă. Strugurii recoltați manual au fost răciți la 10°C, timp de 12 ore, apoi sortați, desciorchinați și macerați înainte de presare. Vinificarea la Semillon a fost făcută într-un tanc de inox, iar după finalizarea fermentației a fost păstrat timp de 3 luni pe drojdia fină. Pentru Chardonnay, mustul a fost fermentat în baricuri, iar vinul proaspăt a stat pe drojdie 3 luni, cu omogenizare săptămânală, prin rotirea baricului. Vinul de Chardonnay a trecut prin fermentație malolactică. Cupajare și îmbuteliere: Februarie 2023.



Note de degustare:

Un vin cu expresie vibrantă, inedită și exotă pentru zona Dobrogei, datorită prezenței soiului Semillon alături de "clasicul" Chardonnay. Culoarea sa galben strălucitor, cu reflexii verzui, anticipează avalanșa aromatică pe care vinul o oferă direct și precis. Își creionează structura olfactivă complexă cu senzații de citrice coapte dulci, de flori de portocale, de miere și mere verzi, pe care le completează cu ajutorul unor tonuri bine trasate de ceară, vanilie, condimente exotice și piatră încălzită. Gustul succulent și precis are o evoluție progresivă, de la atacul plin și rotund, susținut de o aciditate tonică și bine integrată de grapefruit, până în postgustul proaspăt, lung și intens, floral-fructat, pigmentat de tonuri subtile de condimente dulci, vanilie și migdale. Un alb cu un foarte bun potențial de evoluție.



Profil gustativ:

Zahăr rezidual: 0,2 gr/l, sec

Alcool: 13,3% vol.

Aciditate: 5,5 gr/l (Tartaric ac.)

Taninuri:

Corp:

Fruct:



Servire:

Temperatură de servire: 10-12°C

Decantare / Aerare: -

Potențial de învechire: 5-6 ani

Asocieri gastronomice:



pește



fructe de mare



pui



brânzeturi maturate

Pahar recomandat:

(Riedel Veritas Oaked, Chardonnay)

