



Extravaganza, Alb, Extra Dry, 0.75l

Vin spumant de calitate obtinut prin metoda Charmat

Soi de struguri:

Feteasca regala

Terroir

Regiune: Moldova;

Podgoria: Podgoria Husi;

Sol: Sol cenusiu si sol brun de padure;

Expunere: Sudica, cu orientarea randurilor de vita de vie pe curbele de nivel;

Denumire de Origine: D.O.C HUSI

Vinificare

Vinificare: Strugurii sunt recoltati manual la maturitatea tehnologica, cu un continut de zahar de 170-180 g/l. Procesul de obtinere a vinului spumant, utilizeaza metoda Charmat, care presupune o a doua fermentatie in tancuri presurizate din inox, cu drojdii selectionate. Aceasta fermentatie controlata evidentiaza trasaturile caracteristice ale soiului Feteasca regala, asigurand un perlaș fin si persistent.

Extravaganza Alb Extra Dry a fost produs in doua etape distincte.

In prima etapa s-a obtinut vinul baza din strugurii din soiul romanesc Feteasca regala.

In cea de a doua etapa are loc obtinerea propriu-zisa a vinului spumant. Pentru aceasta se prepara amestecul de tiraj constituit din vinul baza, maiaua de drojdii selectionate si zaharuri.

Fermentatia primara s-a desfasurat in mod controlat in ceea ce priveste cinetica procesului, urmarind fermentarea completa a zaharurilor.

A doua fermentatie s-a desfasurat in tancuri presurizate din inox, pe o perioada de 4 saptamani. Ulterior vinul s-a racit si s-a pastrat in tanc pentru integrarea dioxidului de carbon pana la filtrarea produsului inaintea imbutelierii izobare.



Descriere si asocieri culinare:

Culoare: alb-verzui stralucitor

Aroma: merele verzi și citricele apar că note fructate proeminente, care sunt echilibrate de nuanțe florale proaspete

Gust: Pe palat, vinul este catifelat, cu o structura fructata complexa si echilibrata

Perlaj: Perlajul este vibrant, conferind o senzatie efervescenta si placuta. Finalul este persistent, cu arome florale si fructate elegante.

Temperatura de servire: Se recomanda servirea la 6-8°C, pentru a evidientia prospetimea si aromele delicate.

Asocieri culinare: Platouri cu brânzeturi ușoare (ricotta, mozzarella), sushi cu pește alb, salată de quinoa cu legume proaspete, creveți în sos de lămâie, salată cu rucola și parmezan, tartă cu legume și feta, sorbet de lămâie.

Date Tehnice

Alcool: 11,2%

Dosage: 12,16 g/l

Aciditate totala: 7.49 g/l