



# Extravaganza, Rose, Extra Dry, 0.75l

**Vin spumant de calitate obtinut prin metoda Charmat**

## Soi de struguri:

Busuioaca de Bohotin

## 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

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 Busuioaca de Bohotin, asigurand un perlaș fin si persistent.

**Extravaganza Rose Extra Dry** a fost produs in doua etape distincte.

In prima etapa s-a obtinut vinul baza din strugurii din soiul romanesc Busuioaca de Bohotin.

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:** Rose stralucitor, cu nuante de somon pal.

**Aroma:** Buchet floral intens, cu arome dominante de trandafir, busuioc si fructe rosii, cum ar fi zmeura si capsunile. Se resimt si note subtile de cirese si piersici albe.

**Gust:** Pe palat, vinul este catifelat, cu o structura fructata complexa si echilibrata. Predomina aromele de frunte de padure, cum ar fi capsunile si zmeura, insotite de note florale.

**Perlaj:** Perlajul este matasos si vibrant, conferind o senzatie efervescenta si placuta. Finalul este lung, cu arome florale si fructate care persista elegant.

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

**Asocieri culinare:** Platouri cu branzeturi usoare si proaspete (branza de capra, ricotta), tartine cu somon afumat, mousse de foie gras, creveti la gratar, midii marinate, carpaccio de peste alb, salata cu rucola, pere si nuci, salata cu fructe de mare si citrice, tarte cu fructe rosii, pavlova cu zmeura si frisca, mousse de ciocolata alba cu capsuni.

## Date Tehnice

**Alcool:** 12,3%

**Dosage:** 12,48 g/l

**Aciditate totala:** 6,76 g/l