



CRAMELE  
RECAȘ



<b>Soi:</b>	Chardonnay (100%)
<b>Volu Alcool:</b>	12%
<b>Aciditate:</b>	6,4 g/l
<b>Metodă:</b>	Tradițională
<b>Clasificare/zahăr:</b>	Brut (10 g/l zahăr rezidual)

#### | Viticultură și Vinificație |

Soiul Chardonnay este ales pentru că se potrivește vinurilor spumante și, recoltat mai devreme, permite obținerea unor arome mai delicate decât cele asociate de obicei cu strugurii Chardonnay culeși mai târziu, destinați producerii de vinuri liniștite. Realizat prin metoda tradițională, cu fermentație în sticlă, 19 luni.

#### | Note de Degustare |

Culoare galben pai, cu ușoare reflexe aurii, limpiditate bună. Perlare fină, bule mici, dense, mousse de densitate medie. Olfactiv debutează frumos cu arome de drojdii fine, urmează fructe (pere galbene, piersici), cu o mineralitate evidentă și cu aspecte de pâine prajită. Aciditate medie, corp bun, gustativ amintește de pepene galben, piersică coaptă, ușor pigmentate cu aspecte citrice. Final echilibrat și postgust bun.

#### | Recomandăm acest vin cu |

Brânzeturi semitari și tari; Brânzeturi cu mucegai extern (Brie, Camembert); Salată Caesar; Ruladă de pui și curcan; Pește de mare adâncime (calcan); Crustacee mari (rac, langustină, homar); Deserturi cu vanilie, piersici, mango, ananas;

#### | Temperatură servire/consum |

5/7 °C

Spumant obținut din vin-bază de la Cramele Recaș, spumantizat în Germania.

#### | Vinificatori |

Hartley Smithers

Nora Iriate



750ml