



FRIZA

FRIZA ROSÉ 2023

vin petiant, ușor efervescent

Produs și îmbuteliat de
CRAMA DE SPUMANTE CARASTELEC

TERROIR

Proveniență: nord-vestul Transilvaniei, DOC Crișana/Körösvidék,
Kárásztelek/Carastelec village

Versant: Kiscsere

Sol: argilos, mică

Expunere: sudică

Vârsta plantației: 12 ani

Densitatea plantației: 6250 plante/ha

Sistem de tăiere: Guyot, conducere semiînaltă

VINIFICARE

Strugurii s-au recoltat manual la maturitate deplină. Acest vin efervescent s-a obținut prin saturare cu dioxid de carbon rezultat în urma fermentării mustului, adică prin metoda Asti. Vinul efervescent astfel produs și maturat în rezervoare sub presiune se îmbuteliază, de asemenea, sub presiune. Prin această metodă de vinificare se pot obține vinuri cu o perlație ușoară (între 1 - 2,5 bar presiune), foarte aromatate, cu un rest de zahăr plăcut și conținut de alcool redus.

Soi: 100% Pinot Noir

Zahăr rezidual: 4.58 gr/l

Alcool: 10.6%

Aciditate: 5.97 gr/l

Îmbuteliere: 2024

NOTE DEGUSTARE

Culoarea somonie și mirosul profund de zmeură și căpșuni sunt specifice soiului Pinot Noir, iar apariția bulelor mici, catifelate și persistente amplifică senzația stării de proapețime și naturalețe. Gustul de aceleași fructe roșii de vară, cum ar fi zmeură și căpșunile, aciditatea distinsă și postgustul amăru de grapefruit se potrivește cu caracterul demisec al vinului petiant.

ASOCIERI CULINARE

Potrivit ca și aperitiv sau asociat cu sushi, salate sau brânză proaspătă.

SERVIRE

Temperatura de servire: 6-8 °C.

Temperatură de depozitare: sub 15°C




CARASTELEC
SPARKLING WINERY