



FRIZA ROSÉ 2021

vin petiant

Produs și îmbuteliat de
CRAMA DE SPUMANTE CARASTELEC

DATE GENERALE

Soi: 100% Pinot Noir

Alcool: 12 %

Aciditate: 7,35 g/l

Zahăr rezidual: 6 gr/l

TERROIR

Versant: Kiscsere

Sol: argilos, mică

Expunere: sudică

VIA

Vârsta plantației: 10 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 aromate, cu un rest de zahăr plăcut și conținut de alcool redus.

NOTE DE 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 prospețime și naturalețe. Gustul de aceleași fructe roșii de vară, cum ar fi zmeură și căpșunile, aciditatea distinsă și postgustul amărui de grapefruit se potrivește cu caracterul demisec al vinului petiant.

SERVIRE

Temperatura de servire: 6-8 °C, Temperatură de depozitare: sub 15°C

ASOCIERI CULINARE:

Preparate picante, sushi, salate, brânză proaspătă.




CARASTELEC
SPARKLING WINERY
www.carastelecwinery.com