



FRIZA ALB 2022

vin petiant

Produs și îmbuteliat de
CRAMA DE SPUMANTE CARASTELEC

DATE GENERALE

Soi: 100% Fetească Regală

Alcool: 11 %

Aciditate: 7,61 gr/l

Zahăr rezidual: 7 gr/l

TERROIR

Versant: Kiscere

Sol: argilos, mică

Expunere: sudică

VIA

Vârsta plantației: 11 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 după metoda Asti. Vinul efervescent astfel produs și maturat în rezervoare sub presiune se îmbuteliază de asemenea sub presiune. Prin această metodă de vinificare se poate 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.

DESCRIEREA VINULUI

Mirosul profund de salcâm și flori de câmp, pere și gutui sunt specifice soiului de Fetească Regală iar apariția bulelor mici, catifelte și persistente amplifică senzația stării de propețime și naturalețe. Gustul de fructe exotice, aciditatea distinsă și postgustul mediu de migdale se potrivește cu trăsătura demiseacă a vinului petiant.

SERVIRE

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

ASOCIERI CULINARE:

Aperitive: prosciutto e melone, preparate picante, sushi, salate, fructe, brânză proaspătă, mozzarella, gorgonzola, salată de fructe, deserturi cu brânză proaspătă



www.carasteleccwinery.com

457065 Carastelec nr. 604., Crisana, jud. Sălaj, România / info@carasteleccwinery.com / facebook.com/carastelec