



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

Gama Elite

SAUVIGNON BLANC

Tipul vinului: Alb, sec

Varietate: Sauvignon blanc

Anul de recoltă: 2018

Alcool: 12,5 % vol.

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 27,3 hectare cu Sauvignon, plantate la o densitate de 5.000 de plante la hectar. Plantele au o dispunere de la nord la sud, pe un sol de tip cernoziom calcaros. Modul de tăiere este Guyot simplu. Pentru această gamă se aleg parcele cu o producție de 8 - 10 tone/ha.

Metoda de vinificație: Strugurii s-au cules mecanizat, noaptea și s-au presat la presiuni mici. Mustul astfel obținut s-a limpezit natural, la temperaturi de 5°C - 8°C, timp de 48 de ore. A urmat apoi o fermentare lentă, în cisterne de inox, cu temperatură controlată, între 16-18⁰ C. Vinul obținut a fost maturat pe drojdii fine, în cisterne de inox.

Se recomanda temperature de servire: 11°C - 13°C. Eventualele depuneri certifica numărul minim de intervenții care se fac asupra vinului.