



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

Gama Elite

CHARDONNAY

Tipul vinului: Alb, sec

Varietate: Chardonnay

Alcool: 12,5 % vol. alcool

Anul de recoltă: 2017

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 35,3 hectare cu Chardonnay, plantate la o densitate de 5.500 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 racit la 8-10 grade pentru macerare peliculară în cisterne de inox timp de 12 ore. Apoi 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 13-18°C. Vinul obținut a fost maturat pe drojdii fine, în cisterne de inox.

Se recomandă temperatură de servire: 11°C - 13°C. Eventualele depuneri se certifică prin numărul minim de intervenții care se fac asupra vinului.