



CRAMA MIRCEȘTI

Sauvignon Blanc

Miscela: 100% Sauvignon Blanc

Classificazione: Vino rosato semi-secco

Anno di vendemmia: 2023

Alcol: 13,0%

Note di degustazione: Raccolte manualmente dai vigneti del villaggio di Mircești, distretto di Ungheni, zona vinicola a indicazione geografica protetta Codru. Il vino ha un colore giallo-verde. Aromi di pepe verde, frutto della passione, fiori di sambuco e pompelmo. Gusto minerale con molta freschezza. I vigneti si trovano ad un'altitudine di 270-300 m, con una pendenza del 6-12 gradi, orientata verso nord-est. Il vino è stato affinato "sur lie" per 3 mesi in vasche di acciaio inox. L'apice di consumo di questo vino è già stato raggiunto e ha un potenziale di invecchiamento minimo di 4 anni.

Abbinamenti gastronomici: piatti di pesce, cibi piccanti, sushi, carne bianca o specialità di frutti di mare.

