



## VALAHORUM

PINOT GRIS  
2018



### TIP VIN:

Alb sec, vin varietal.

### AREAL:

Strugurii au fost culeși de pe colinele domoale și însoțite din zona dealurilor Olteniei.

### VINIFICAȚIE:

Culeși în zori în lădițe, strugurii au fost sortați cu răbdare. Extragerea mustului ravac a avut loc imediat la temperatura scăzută și fără contact cu oxigenul, pentru a limita extracția de culoare și pentru a păstra aromele de fruct proaspăt. Mustul limpezit a fost inoculat cu drojii selecționate și a fost fermentat în Crama Mennini, într-o cisternă din inox, la temperatură scăzută.

Vinul tânăr a fost ținut timp de treizeci de zile pe drojdia fină de fermentație pentru un plus de complexitate.

### NOTE DE DEGUSTARE:

Culoarea este galben-aurie. Aroma „dulceagă” de fruct galben este bogată în mirodenii și nuanțe de piersici și coajă de citrice coapte. Gustativ regăsim un vin expresiv, cu nuanțe de pere coapte, pepene galben și piersici zemoase. Aciditatea este echilibrată și persistentă, fină și florală.

Delicios acum când este proaspăt, va câștiga în complexitate în următorii doi ani.

### SERVIRE:

10-12 grade Celsius. Excelent alături de pește, fructe de mare, sushi, mâncăruri orientale, aromate și ușor picante, musaca, curry, fructe.

Lansat în martie 2019!