



SAUVIGNON BLANC DE AVEREȘTI - NATIVUS

Recolta 2018

Soi	Sauvignon Blanc - Denumire de Origine Controlată "Huși"
Tip vin	Alb - Sec
Areal	Domeniile Averești – Podgoria Huși
Vie - Struguri	Strugurii au fost recoltați manual cu multă grijă, la un conținut de zahăr de minim 195g/l., apoi desciorchinate fără zdrobire. Boabele de struguri au fost racite la o temperatură de 10° C și apoi introduse la macerat în presă timp de 6-8 ore.
Vinificație	Mustul este obținut în atmosferă controlată folosind ciclul de presare de scurtă durată și de presiune joasă. Decantarea mustului s-a făcut gravitațional, la rece. Mustul a fost fermentat în cisterne de inox la temperatură controlată.
Colecție	<i>Colecția Nativ este inspirată din simbolistica locului născută din Cultura Cucuteni, civilizație misterioasă care a creat numeroase repere vizuale inconfundabile pentru Recolta, Dealuri și Munții, Protecția Naturii și Apa Vieții. Sub semnul lor, dependent de echilibrul dintre ele, stă VINUL.</i>
Organoleptic	Unul dintre cele mai cunoscute soiuri de struguri albi din lume, Sauvignon Blanc și-a găsit o a doua casă la Averești. Vinul se deschide cu arome intense de flori de iasomie care apoi evoluează în note de fructul pasiunii, pepene galben și o atingere delicată de piersici albe. Generos, catifelat, dar cu o personalitate puternică, Nativus Sauvignon Blanc se distinge printr-un caracter aparte.
Servire	Bine răcit (8-10°C), bun de asortat cu carne albă de pasăre, pește și fructe de mare.
Date tehnice	
Alc (% vol.)	14.50%
Zahăr (g/l)	5.1
AcT	6.3
AcV	0.59
Lot	20
Cod EAN	5941978100567
Nr sticle: bax / palet	6 / 330 sticle
Nr bax / rând	11 bax / rând
Nr rând / palet	5 rând / palet
Greutate bax / palet	9.36 kg / 540 kg