

THRUBILO

VIN EFFERVESCENT • BRUT NATURE • 2016
D.O.C. - C.M.D. IAȘI

Description du produit: Vin effervescent à goût frais et vivace

Région de production: Vignoble de Iasi

Variété: Chardonnay, 100%

Altitude et exposition: 140 m au-dessus du niveau de la mer, exposition sud, sud-ouest

Typologie du sol: argileux, tchernoziom cambique

Mode de conduite: cordon unilatéral, taille courte en cépages

Climat: continental, hivers froids, avec des printemps froids et des étés secs

Récolte: manuelle, à la fin du mois d'août

Vinification:

- première fermentation: dans des récipients en acier inoxydable, pour trois mois, à température de 17 °C

- la deuxième fermentation se produit en autoclaves, où le vin est conservé pour trois mois, avant de l'embouteillage (la Méthode Charmat courte), puis le vin continue sa maturation dans des bouteilles

Production: 10.000 kg/ha

Dégustation:

- couleur jaune-paille claire, à nuances verdâtres,
- bouquet discret, fruité, avec des notes des agrumes dans la fin de bouche
- goût: équilibré, rappelant de pommes vertes, très crémeux,

Association culinaire: parfait dans de divers occasions, à partir du classique apéritif, jusqu'à un verre avec les amis; excellent avec des entrées et du poisson

Concentration alcoolique: 12,8 %

Température de consommation et préservation: 6 - 8 °C, dans des flûtes; la bouteille de vin effervescent se rafraîchit graduellement, sans être soumis à de grandes variations de température. Il ne se préserve pas pour une longue période dans le réfrigérateur.

Embouteillage: dans des bouteilles en verre de 750 ml



Gabriel STOICA
œnologue