

SELEZIONE
1827



PURCARI
• CHATEAU •



VIORICA DE PURCARI

Tipologia: **Bianco**

Denominazione: **IGP Stefan Voda**

Vitigni: **100% Viorica**

Alcool: **13,5%**

Volume: **750 ml.**

Zona di produzione: **Moldavia, distretto di Stefan Voda**

Terreno: **chernozem argilloso sabbioso carbonizzato**

Densità: **3333 piante/ettaro**

Allevamento: **Guyot doppio**

Età del vigneto: **15-20 anni**

Posizione del vigneto: **110-185 metri s.l.m**

Esposizione: **Sud Est**

Quantità di precipitazioni, media annua: **450-550 mm.**

Giorni di sole all'anno: **310-320**

Somma di temperature attive: **3000-3250 °C**

Produzione: **90-110 q.li per ettaro**

Vendemmia: **manuale in casetta**

Periodo della vendemmia: **inizio Settembre**

Fermentazione: **in acciaio a t° controllata**

Maturazione: **realizzato in acciaio senza influenze di rovere**

Affinamento in bottiglia: **minimo 6 mesi**

Caratteristiche organolettiche: vino bianco secco ottenuto interamente da uve selezionate della varietà Viorica.

Raccolte a mano e vinificate con metodo tradizionale.

Viorica de Purcari è un'esplosione sensoriale: ha il profumo dei **fiori di acacia** e del **basilico**. È fresco, leggero e memorabile. Il colore dorato con brillanti riflessi ambrati si abbina magnificamente al suo gusto equilibrato e vellutato e al delicato sapore di noce moscata.

Viorica conquista con il suo aroma complesso e la sottile finezza.

La temperatura consigliata per il consumo è: +10/+12 C

Abbinamenti: si abbina perfettamente a pesce, frutti di mare, riso, insalate e formaggi freschi.

General Mega Group Srl (Distributore ufficiale Italia)

Sede legale S.S. 7 BIS-KM-50, (Palazzo Mercury) 80035 Nola (Na)

Mob.: +39 333 728 3327 / +39 376 188 3907 - Uff. +39 081 19802025

winepurcari.it@gmail.com - www.winepurcari.it