LILIAC®

TASTING NOTES

CUVÉE ANTONIA

SPECIFICAȚII

SOI DE STRUGURE	Muscat Ottonel (33%), Sauvignon Blanc (29%), Chardonnay (28%), Fetească Albă (10%)
TIP DE VIN	Sec
ANUL DE RECOLTĂ	2025
DENUMIRE DE ORIGINE	DOC-CMD Lechința
PODGORIE	Batoș & Lechința
ANUL PLANTAȚIEI	2009/2012
TIPUL DE TĂIERE	Guyot Pussard
PRODUCȚIE/HA	7 tone/ha
EXPUNERE	Sud-Vest
ELEVAȚIE	490 m altitudine
REGIUNE VITICOLĂ	Podișul Transilvaniei
SOL	Sol nisipos și argilos cu aciditate moderată și conținut ridicat de humus
ALCOOL	12,0 % Vol
ACIDITATE	7,46 gr/litru
ZAHĂR REZIDUAL	6,69 gr/litru
DATA ÎMBUTELIERII	31.03.2026
VINIFICAȚIE	În cisterne de inox; Fermentația a avut loc timp de 15-18 zile la o temperatură de 13-15 °C
MATURARE	În cisterne de inox timp de 6 luni

LILIAC®

Tasting Notes

CUVÉE ANTONIA

SPECIFICAȚII

Sticle în cutie	6
Înălțime & diametru sticlă	Înălțime: 298 mm | Diametru: 72.6 mm
Greutate sticlă	1,350 gr
Dimensiune cutie	228*154*334 mm
Greutate cutie	8,6 kg
Cutii/Sticle pe palet	100 cutii/600 sticle
Dimensiune palet	120*80*150 cm
Greutate palet	880 kg
Cod EAN	5941977901806
Cod NC	2204 21 38
Tip de dop	Diam 3

Note de Degustare

Un vin proaspăt și expresiv care surprinde imediat prin aroma sa intensă de lămâie, piersici albe, pere coapte și floare de portocal. Gustul este echilibrat și delicat, cu aciditate moderată, cu note de citrice și un postgust lung și fructat.

Recomandat ca aperitiv sau alături de preparate din carne de pui, pește, fructe de mare sau platouri de brânzeturi.

Temperatura de servire: 7-10°C