LILIAC®

TASTING NOTES

ZÂNA DE MIAZĂZI

SPECIFICAȚII

Soi de strugure	Fetească Regală
Tip de vin	Sec
Anul de recoltă	2025
Denumire de Origine	DOC-CMD Lechința
Podgorie	Batoș & Lechința
Anul plantației	2009
Tipul de tăiere	Guyot Pussard
Producție/Ha	7,8 tone/Ha
Expunere	Sudică
Elevație	480 m altitudine
Regiune Viticolă	Transilvania
Sol	Sol nisipos și argilos cu aciditate moderată și conținut ridicat de humus
Alcool	12,5 % Vol
Aciditate	6,91 gr/litru
Zahăr rezidual	2,12 gr/litru
Data îmbutelierii	20.03.2026
Vinificație	În cisterne de inox; Fermentația a avut loc timp de 16 zile la o temperatură de 13-15 °C
Maturare	În cisterne de inox timp de 5 luni

LILIAC®

Tasting Notes

ZÂNA DE MIAZĂZI

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	5941977902193
Cod NC	22042138
Tip de dop	Diam 3

Note de Degustare

Sunt Zâna de Miazăzi, un vin născut din povești românești și desăvârșit în Transilvania. M-am întrupat sub chip ilustrat de Mădălina Andronic, parte din ediția limitată „Zâne". Sunt un vin nou dintr-o lume veche ce nu trebuie a fi uitată.

Un vin expresiv, cu un buchet proaspăt de piersici, pere, citrice și flori de soc. Gustul este amplu și armonios, susținut de o aciditate bine integrată, care îi conferă prospețime și un postgust persistent, elegant.

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

Temperatura de servire: 8-10°C