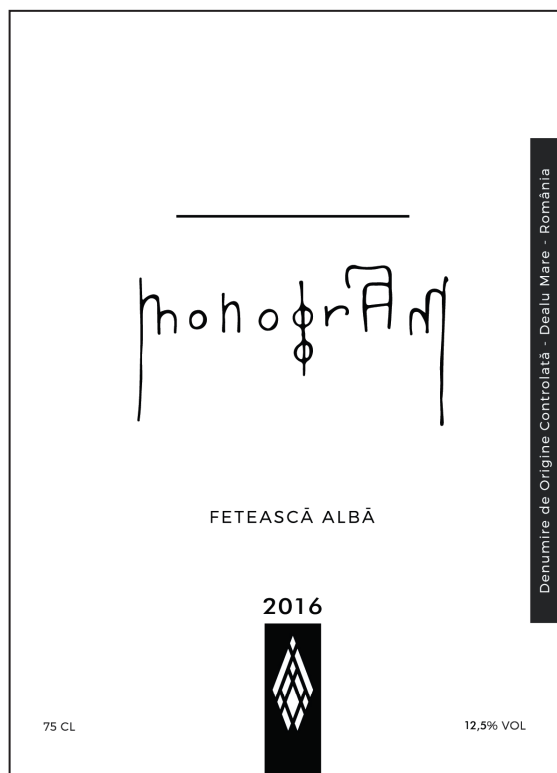


MONOGRAM Fetească Albă 2016



ANUL DE RECOLTĂ

Anul 2016 a însemnat, din punct de vedere climatic, un balans către temperaturi mai puțin extreme și cu un regim hidric destul de abundent, în special în prima parte a anului. În peisajul zonei, aceste aspecte s-au tradus prin echilibru și liniaritate în derularea tuturor fazelor de dezvoltare, fără blocaje fiziologice, cu o bună acumulare de arome, însoțită de păstrarea unei bune acidități, în special în ceea ce privește soiurile albe. Soiurile de struguri roșii au fost și ele favorizate de toamna frumoasă și lungă, iar lipsa blocajelor fiziologice, provocate în special de perioadele caniculare de peste vară, a condus la atingerea unei maturități fenolice de excepție.

PRECIPITAȚII	526 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,2°C
INSOLAȚIE	1460 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	215 zile
PRODUCȚIA	5040 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Cunoscut ca fiind un soi capricios, producerea lui este condiționată de fiecare dată de obținerea unei bune maturități a strugurilor. Condițiile anului 2016 au favorizat maturarea soiului, expunându-l mai puțin la factorii fiziologici de stress. Prin vinificație s-a urmărit obținerea unui vin mai elaborat, bine structurat, amplu, cu arome complexe date de maturarea pe depozit fin de drojdii, dar și cu păstrarea aromelor tipice de soi. Strugurii sunt separați de ciorchine, boabele nu se zdrobesc. Este folosit doar mustul de primă calitate obținut prin scurgere gravitațională, fără presare. Decantarea mustului în tancuri de inox răcite la 8+10°C, timp de 36 ore. Fermentație alcoolică folosind drojdii specializate la 14°C. Durata fermentației: 3 săptămâni. Batonage pe depozit fin de drojdii timp de 6 luni

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Verde - gălbui
MIROS	Fructuos, fin, nuanțe de flori de tei și note evident minerale pe un fond de alune ușor prăjite, persistent.
GUST	Crocant și cremos, bine echilibrat, fin, amplu și expresiv, cu un postgust remanent ușor amarui.
ASOCIERE CULINARĂ	Aperitiv, pește, fructe de mare, pui.
TEMPERATURA de SERVIRE	12-13°C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur
2017-2018	după 2018

DATE TEHNICE

SOI	Sauvignon Blanc
AN DE RECOLTĂ	2016
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	12,5 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,84 AT
PH	3,28
ZAHĂR REZIDUAL	0,47 gr./l
DATA RECOLTĂRII	14 sept. 2016
BRIX LA RECOLTARE	21,8
MĂRIME LOT	6.410 sticle
DATA IMBUTELIERII	02 mar. 2016

ZONA DE PRODUCȚIE

Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 3-10%
ALTITUDINE	100-120 m.d.m.
SOL	podzoluri brun-roșcate de pădure, textură luto-nisipoasă
EXPOZIȚIE	sud; sud-vest