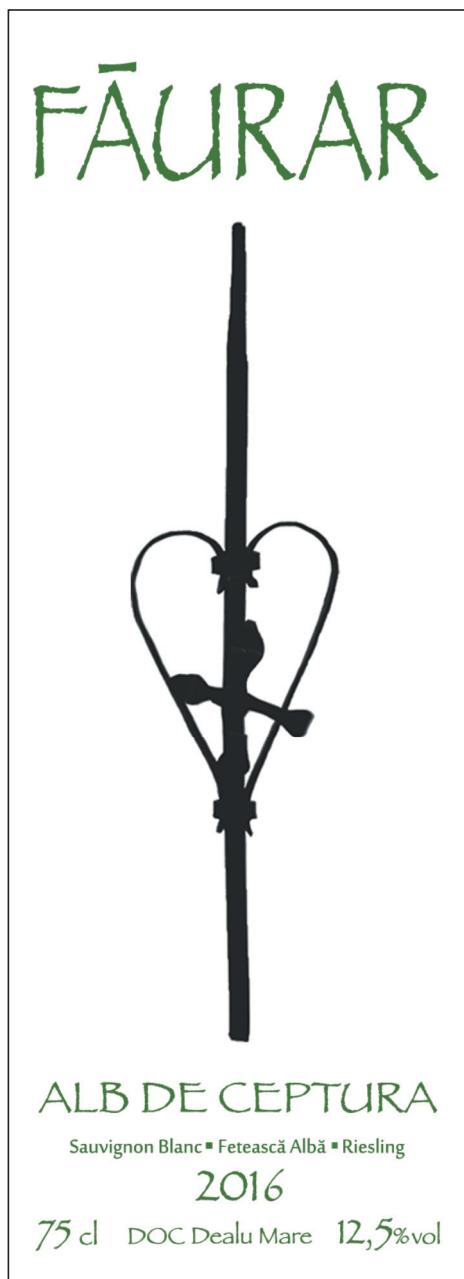




FĂURAR - ALB DE CEPTURA

Sauvignon Blanc & Fetească Albă & Riesling Italiano
2016

ZONA DE PRODUCȚIE

Podgoria Dealu Mare - Ceptura

RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
ALTITUDINE	150-250 m.d.m.
SOL	podzoluri brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier
EXPOZIȚIE	sud; sud-est

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

Vinificație varietală, parcellară, obiectivul avut în vedere fiind exprimarea tipicității de soi și obținerea unor vinuri proaspete și fructuoase. Tehnologie menajată de prelucrare, plecând de la strugure și până la vinul imbuteliat. Presarea lejeră, cu tehnologie pneumatică la max. 1 bar, urmată de deburbare-stabulație la frig de 24 ore. Fermentația alcoolică în vase de inox de 100 hl termostate la 10-12°C, cu drojdii selecționate pentru fiecare soi în parte. Maturat în vase de inox.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Verde - gălbui
MIROS	Caracteristic soiurilor, intens și persistent, floral cu note ușor minerale.
GUST	Proaspăt, fructuos, echilibrat, fin, amplu și persistent.
ASOCIERE CULINARĂ	Aperitiv, pește, fructe de mare, carne de pui.
TEMPERATURA de SERVIRE	12-13°C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur
2017	2018

DATE TEHNICE

SOI	Sauvignon Blanc & Fetească Albă & Riesling Italiano
AN DE RECOLTĂ	2016
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	12,5% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,78 AT
PH	3,35
ZAHĂR REZIDUAL	0,4 gr./l
DATA RECOLTĂRII	6 sept. 2016
BRIX LA RECOLTARE	21,8
MĂRIME LOT	64.310 sticle
DATA IMBUTELIERII	27 oct. 2016