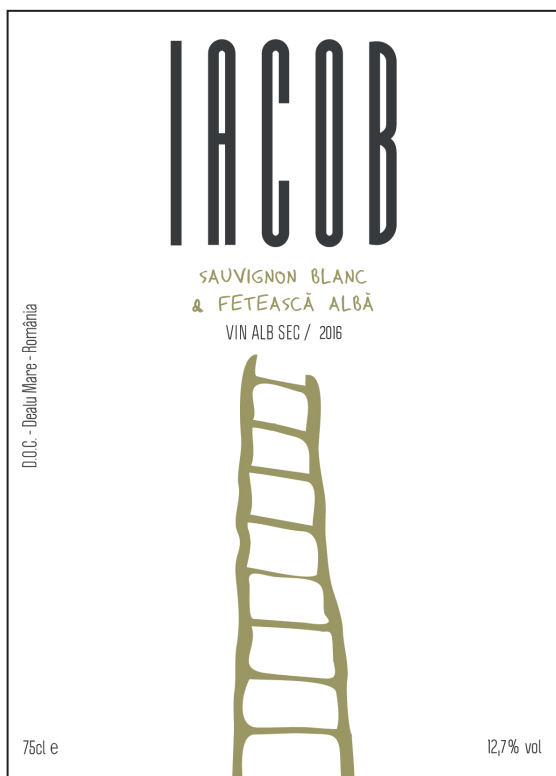




IACOB ALB

Sauvignon Blanc & 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	4830 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Soiurile sunt vinificate separat printr-o tehnologie menajată de prelucrare, de la strugure și până la vinul îmbuteliat. Obiectivul avut în vedere urmărește exprimarea și păstrarea aromelor primare varietale tipice fiecărui soi în parte și completarea acestora cu note fermentative elegante și elaborate. Sunt luate în calcul parcelele care așteaptă ca în câțiva ani să dea examenul pentru gama superioară. Macerație peliculară 8 ore la 12-13°C. Presare lejeră cu tehnologie pneumatică la max. 600 mbar, urmată de deburbare-stabulație la frig de 24 ore. Fermentația alcoolică în vase de inox de 100 hl termostătate la 10-12°C, cu drojdii selecționate pentru fiecare sortiment în parte. Maturat în vase de inox.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Verde - gălbui
MIROS	Caracteristic soiurilor, intens și persistent. Floral, cu iz de floare de lămâi și note ușor vegetale.
GUST	Proaspăt, fructuos, echilibrat, fin dar amplu, extractiv 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	după 2018

DATE TEHNICE

SOI	Sauvignon Blanc & Fetească Albă
AN DE RECOLTĂ	2016
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	12,7 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,91 AT
PH	3,31
ZAHĂR REZIDUAL	0,41 gr./l
DATA RECOLTĂRII	13 sept. 2016
BRIX LA RECOLTARE	22,1
MĂRIME LOT	31.960 sticle
DATA IMBUTELIERII	28 oct. 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; formațiuni calcaroase.
EXPOZIȚIE	sud; sud-est