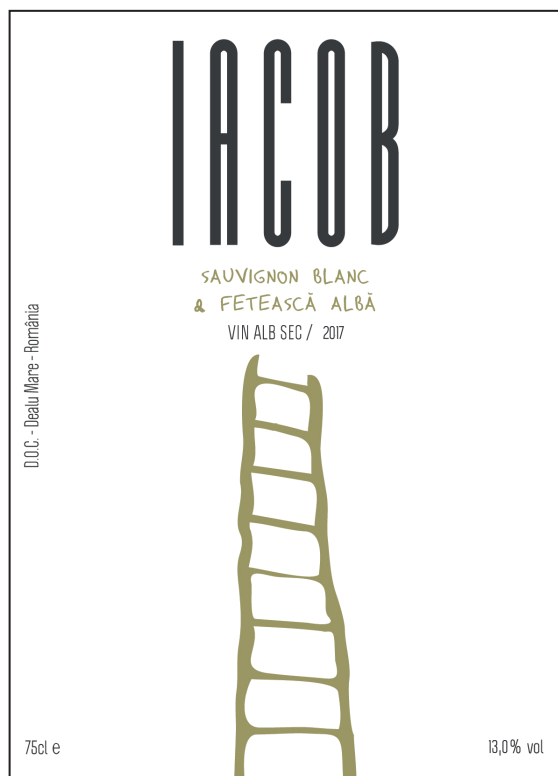




DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc & Fetească Albă
AN DE RECOLTĂ	2017
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,0 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	6,02 AT
PH	3,34
ZAHĂR REZIDUAL	1,44 gr./l
DATA RECOLTĂRII	18 sept. 2017
BRIX LA RECOLTARE	22,6
MĂRIME LOT	42.167 sticle
DATA IMBUTELIERII	8 nov. 2017
ZONA 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

IACOB ALB

Sauvignon Blanc & Fetească Albă

2017

ANUL DE RECOLTĂ

Anul 2017 rămâne în istoria viticulturii europene prin înghețurile târzii de primăvară care au devastat în mod deosebit plantațiile de viță de vie din vestul continentului. Mai redus ca amplitudine și durată, fenomenul s-a manifestat și la noi, însă, măsurile întreprinse și altitudinea amplasării parcelelor au dus la efecte aproape insesizabile. Cu o plecare întârziată în vegetație, cauzată de primăvara capricioasă, plantațiile au beneficiat de temperaturi peste medie la sfârșitul lunii mai, reușind să recupereze fenofazele întârziate. Cu un balans către temperaturi mai puțin extreme și cu un regim hidric destul de abundent în special în prima parte a anului, condițiile climatice au favorizat o dezvoltare fenologică liniară, fără blocaje fiziologice, cu o bună acumulare de arome însoțită de păstrarea unei bune acidități, în special în ceea ce privește soiurile albe.

PRECIPITAȚII	518 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,3°C
INSOLAȚIE	1520 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	218 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. Sunt luate în calcul parcelele care așteaptă ca în câțiva ani să dea examenul pentru gama superioară. Obiectivul avut în vedere urmărește exprimarea și pastrarea aromelor primare varietale tipice fiecărui soi în parte și completarea acestora cu note fermentative elegante și elaborate. Macerație peliculară 10-12 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 termostatare 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, persistent.
GUST	Proaspăt, fructuos, expresiv, fin dar amplu, extractiv, echilibrat și persistent.
ASOCIERE CULINARĂ	Aperitiv, pește, fructe de mare, carne de pui.
TEMPERATURA de SERVIRE	12-13°C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur
2018-2019	după 2019