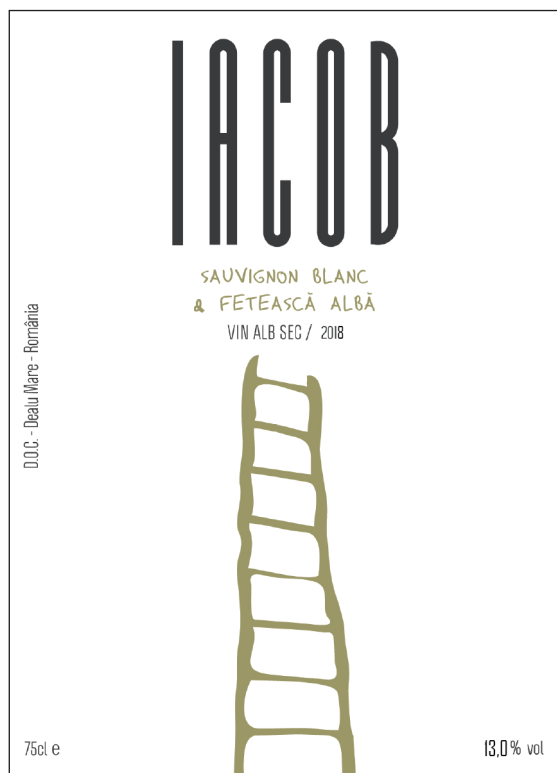




IACOB ALB

Sauvignon Blanc & Fetească Albă

2018

ANUL DE RECOLTĂ

Anul 2018 se remarcă printr-o evoluție atipică a vremii, cu anotimpuri într-un contrast aproape perfect cu imaginea obișnuită a acestora. Iarna lipsită de zăpadă, însă suficient de bogată în precipitații este urmată de o primăvară caldă și secetoasă, ca apoi vara să vină cu 2 luni de precipitații aproape neîntrerupte. Primăvara secetoasă a favorizat plecarea în vegetație, înfloritul și reducerea presiunii bolilor criptogamice. Precipitațiile din timpul verii au reprezentat o reală provocare în menținerea stării de sănătate a plantațiilor, însă au contribuit în mod favorabil la maturarea liniară a strugurilor, fără blocaje fiziologice caracteristice verilor caniculare. Toamna caldă și secetoasă a asigurat cadrul perfect pentru maturarea strugurilor negri. În anul 2018 a fost cea mai precoce campanie de vinificație, culesul strugurilor albi începând la data 16 August.

PRECIPITAȚII	485 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,4 °C
INSOLAȚIE	1580 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	226 zile
PRODUCȚIA	4850 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Soiurile sunt vinificate parțiar 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 păstrarea aromelor primare varietale tipice fiecărui soi în parte și completarea acestora cu note fermentative elegante și elaborate. Obținut 80% prin presare directă cu tehnologie pneumatică la max. 1000 mbar. 20% macerație peliculară 10-12 ore la 12-13 °C. Deburbare-stabulație statică la frig timp de 48 ore. Fermentația alcoolică în vase de inox de 100 hl termostate la 10-12 °C, cu drojdii selecționate pentru fiecare sortiment în parte. Maturat pe drojdii fine timp de 13 săptămâni în vase de inox.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Galben-Verzui
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
2019-2020	după 2020

DATE TEHNICE

SOI	Sauvignon Blanc & Fetească Albă
AN DE RECOLTĂ	2018
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,0% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,92 AT
PH	3,18
ZAHĂR REZIDUAL	2,1 gr./l
DATA RECOLTĂRII	20 August 2018
BRIX LA RECOLTARE	23,6
MĂRIME LOT	38.250 sticle
DATA ÎMBUTELIERII	7 Decembrie 2018

ZONA DE PRODUCȚIE

Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 10-15%
ALTITUDINE	200-250 m.d.m.
SOL	podzoluri brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier
EXPOZIȚIE	sud; sud-est