DOMENIILE FRANCO-ROMÂNE

ARROGANCE ALB DEMIDULCE 2022

VIE, STRUGURI ŞI VINIFICAŢIE

Un an peste medie în zona Dealu Mare, cu struguri de bună calitate. Sezon cu climă temperat continentală, cu variaţii de la nord la sud. Cultura viţei-de-vie este situată în pantă. Solul are la bază calcare sarmatice, argile, gresii şi tufuri dacice.

Fructul a ajuns la maturitate deplină, cu o coacere până la nivelul de 250 grame de zahăr/litru.

Strugurii au fost recoltaţi manual, în lădite de 15 kg, după metoda tradiţională, detaşându-se prin tăiere cu foarfeca. După deschiorchinare şi zdrobirea boabelor, mustuiala s-a limpezit în cisterne de inox, la o temperatura de 5°C, timp de 48 de ore. Fermentarea s-a realizat la 16-18°C, timp de 16 zile. Presarea a fost efectuata la 1,8 Bari.

PRODUCĂTOR

Domeniile Franco-Române au fost fondate în anul 2000, la iniţiativa lui Denis Thomas, proprietar şi vinificator din Burgundia, care pune bazele primei plantaţii viticole BIO din România, la Săhăteni, în Dealu Mare. În anul 2020 crama a fost preluată de către un grup de investitori români cu tradiţie în viticultură, care a adăugat încă 40 de hectare de viţă-de-vie (o plantaţie cunoscută sub numele „Domeniile Persu-Eminescu") la cele 45 de hectare deja existente. O poveste de familie care se întinde pe mai multe generaţii, o poveste care merge mai departe.

NOTE DE DEGUSTARE

Un cupaj din Tămâioasă Românească (50%) şi Fetească Albă (50%), originar din regiunea Dealu Mare (comuna Săhăteni, judeţul Buzău), un vin demidulce cu fructe galbene pârguite, la care se adaugă senzaţii de citrice şi ierburi condimentate. Culoare galben pai şi nas expresiv, cu trandafiri de dulceaţă şi miere de albine. Corp plin, un consistent rest de zahăr perfect echilibrat de aciditate şi alcool bine integrat (13,5%). Gust intens, cu grapefruit alb, mere coapte şi lime. Postgust lung şi proaspăt, cu fagure de miere, pomelo şi busuioc.

DATE TEHNICE

Caracter: vin alb demidulce, liniştit

Soiuri: Tămâioasă Românească 50%, Fetească Albă 50%

An de recolta: 2022

Maturare: tanc de inox, sticlă

Volum butelie: 750 şi 1500 ml

Treaptă de calitate: DOC Dealu Mare

DATE ANALITICE

Alcool: 13.5 % vol.

Zahăr: 34.9 g/l

Aciditate: 6.4 g/l

Extract sec: 19.9 g/l

ECHIPA

Viticultor: Constantin Mihalcea

Enolog: Liviu Grigorică, Valentin Rotaru

RECOMANDĂRI DE SERVIRE

Legume caramelizate, mezeluri fine, brânzeuri proaspete, deserturi uşoare. Temperatura optimă de consum: 7-12°C.

RO-ECO-007
Agricultura UE