



VIE, STRUGURI ȘI VINIFICAȚIE

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

Fructul a ajuns la maturitate deplină, cu o coacere până la nivelul de 240 grame de zahăr/litru.

Strugurii au fost recoltați manual, în lădite de 15 kg, după metoda tradițională, detașându-se prin tăiere cu foarfeca. După deschiorchinare și zdrobirea boabelor, mustuiala s-a limpezit în cisterne de inox, la o temperatură de 5°C, timp de 48 de ore. Fermentarea s-a realizat la 16-18°C, timp de 16 zile. Presarea a fost efectuată la 1,8 Bari.

PRODUCĂTOR

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

NOTE DE DEGUSTARE

Un cupaj din Tămâioasă Românească și Fetească Albă, originar din regiunea Dealu Mare (comuna Săhăteni, județul Buzău), un vin demisec, cu un profil aromatic ofertant, bazat pe note florale, citrice și condimentate. Culoare galben pai cu tentă verzuie și nas proaspăt, cu busuioc, iasomie și petale de trandafiri. Corp suplu, un rest de zahăr bine echilibrat de aciditate și alcool perfect integrat (12,9%). Gust proaspăt, cu pară bergamotă, litchi și soc. Postgust lung, cu impresii de citrice dulci-amărui și senzații de ierburi condimentate.

DATE TEHNICE

Caracter: vin alb demisec, liniștit

Soiuri: Tămâioasă Românească, Fetească Albă

An de recolta: 2023

Maturare: tanc de inox, sticlă

Volum butelie: 750 și 1500 ml

Treaptă de calitate: DOC Dealu Mare

DATE ANALITICE

Alcool: 12.9 % vol.

Zahăr: 12.5 g/l

Aciditate: 5.3 g/l

Extract sec: 20.2 g/l

ECHIPA

Viticultor: Constantin Mihalcea

Enolog: Liviu Grigorică, Valentin Rotaru

RECOMANDĂRI DE SERVIRE

Saramură picantă de crap, sarmale în foi de viță.

Temperatura optimă de consum: 3-7°C.

