



**VIE, STRUGURI ȘI VINIFICAȚIE**

Cultură aflată în regim ecologic (certificată ECOCERT), fără a folosi produse chimice de sinteză. Fertilitatea solului este prioritară și stimulată natural. 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, recoltarea a fost executată selectiv, 100% manual.

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 temperatura 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**

O Fetească Albă 100%, provenind din regiunea Dealu Mare (comună Săhăteni, județul Buzău), obținută din struguri BIO. Un vin delicat, cu note florale și o fină mineralitate. Culoare galben pai și nas cu flori de tei, fagure de miere și senzații calcaroase. Textură delicată, aciditate bine echilibrată și alcool perfect integrat (12%). Gust cu caise, grapefruit alb și lime. Postgust tonic, cu impresii de citrice amăru și tonuri saline.

**DATE TEHNICE**

Caracter: vin alb sec, liniștit  
Soiuri: Fetească Albă 100%  
An de recolta: 2024  
Maturare: tanc de inox, sticlă  
Volum butelie: 750 ml  
Treaptă de calitate: DOC Dealu Mare

**DATE ANALITICE**

Alcool: 12 % vol.  
Zahăr: 3.5 g/l  
Aciditate: 5.5 g/l  
Extract sec: 20.1 g/l

**ECHIPA**

Viticultor: Valentin Rotaru, C-tin Mihalcea  
Enolog: Liviu Grigorică, Valentin Rotaru

**RECOMANDĂRI DE SERVIRE**

Pește, fructe de mare, brânzeturi proaspete.  
Temperatura optimă de consum: 3-7°C.

