



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, cu o coacere până la nivelul de 230 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 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

Un cupaj de Sauvignon Blanc și Fetească Albă, originar din regiunea Dealu Mare (comuna Săhăteni, județul Buzău), obținut din struguri BIO, un vin prietenos și versatil, care aduce în prim plan fructe galbene coapte și note florale delicate. Culoare galben pai, cu tonuri verzui și nas elegant, cu ardei gras, măr verde și flori de salcâm. Corp plin, aciditate vie, un foarte mic rest de zahăr (3 g/l) și alcool bine evidențiat (13%). Gust succulent, cu piersici albe, caise și grapefruit. Postgust tonic, cu senzații de citrice dulci-amăruși și impresii de ierburi condimentate.

DATE TEHNICE

Caracter: vin alb sec, liniștit
Soiuri: Sauvignon Blanc, Fetească Albă
An de recolta: 2025
Maturare: tanc de inox, sticlă
Volum butelie: 750 și 1500 ml
Treaptă de calitate: DOC Dealu Mare

DATE ANALITICE

Alcool: 13 % vol.
Zahăr: 3.1 g/l
Aciditate: 5.7 g/l
Extract sec: 21 g/l

ECHIPA

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

RECOMANDĂRI DE SERVIRE

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

