



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 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 temperatura de 10°C, timp de 48 de ore. Fermentarea s-a realizat la 16-18°C, timp de 14 zile. Presarea a fost efectuată la 1,4 Bari.

PRODUCĂTOR

Domaniile 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 „Domaniile 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 Pinot Noir 100%, vinificat în rozé, originar din regiunea Dealu Mare (comuna Săhăteni, județul Buzău), obținut din struguri BIO, un vin foarte sec, mineral, cu note de fructe roșii crocante. Culoare roz somon și nas elegant, cu fragi și cireșe de mai. Corp suplu, aciditate intensă și alcool perfect integrat (13%). Gust delicat, cu grapefruit roz și căpșuni coapte. Postgust proaspăt, cu senzații de citrice amăru, rodie și impresii calcaroase.

DATE TEHNICE

Caracter: vin rozé sec, liniștit

Soiuri: Pinot Noir 100%

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: 0.5 g/l

Aciditate: 5.8 g/l

Extract sec: 20.2 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.

