



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

Un cupaj inedit de Sauvignon Blanc și Tămâioasă Românească, originar din regiunea Dealu Mare (comuna Săhăteni, județul Buzău), obținut din struguri BIO. Un vin demisec, proaspăt și echilibrat, care aduce în prim plan fructe galbene pârguite și note citrice, răcoritoare. Culoare galben pai și nas discret, cu iasomie, busuioc și ardei gras. Textură suplă, un mic rest de zahăr (7 g/l) bine echilibrat de aciditate și alcool perfect integrat (13%). Gust suculent, cu piersică albă, măr copt și lime. Postgust tonic, cu grapefruit, pomelo și senzații minerale.

DATE TEHNICE

Caracter: vin alb demisec, liniștit

Soiuri: Sauvignon Blanc, T.Românească

An de recolta: 2025

Maturare: tanc de inox, sticlă

Volum butelie: 750 ml

Treaptă de calitate: DOC Dealu Mare

DATE ANALITICE

Alcool: 13 % vol.

Zahăr: 6.9 g/l

Aciditate: 5.72 g/l

Extract sec: 20.5 g/l

ECHIPA

Viticultor: Valentin Rotaru, C-tin Mihalcea

Enolog: Valentin Rotaru, Liviu Grigorică

RECOMANDĂRI DE SERVIRE

Saramură picantă de crap, sarmale în foi de viță.

Temperatura optimă de consum: 3-7°C.

