



VIA COLȚUL PIETREI

CHARDONNAY

An recoltă: 2022

Regiune viticolă: Dealu Mare DOC

Alcool: 13% Vol. Alc.

Anul 2022 a fost prolific pentru plaiul viticol de unde provin strugurii din care obținem acest vin.

Un număr mare de zile însorite, precipitații reduse, precum și temperaturi fără extreme care să iasă din grafic, ne-au ajutat să obținem o recoltă bogată și sănătoasă.

Nu s-au înregistrat ninsori abundente în iarnă, precum în anii anteriori, iar precipitațiile din primăvară au asigurat o rezervă de apă în sol necesară pentru tot restul anului. Aceasta a ajutat via să tolereze seceta, precum și căldura ridicată din vară, atât pe timpul zilei cât și al nopților. Toamna, în perioada culesului strugurilor, precipitațiile au lipsit cu desăvârșire, iar temperaturile ridicate ne-au permis să culegem cu câteva zile mai devreme decât în anii precedenți.





Vinificare

Strugurii au fost vinificati folosind tehnologia moderna a cramei pentru a macera strugurii timp de 5 ore la temperaturi foarte scazute in interiorul unei prese pneumatice. Astfel au fost extrase cu atentie aromele, iar fermentatia a inceput in vase de inox la temperaturi de 17°C si a continuat in barrique-uri de stejar. La sfarsitul fermentatiei, vinul a ramas pentru invecnire timp de 6 luni in aceleasi butoaie. Apoi vinul a fost imbuteliat si depozitat in crama pentru desavarsirea gustului.

Date istorice

Parcelele de Chardonnay se intind pe o suprafata de 1.45 ha pe o colina retrasa din podgoria Dealu Mare. Expunerea sud-vestica asigura o cantitate mare de lumina si caldura foarte prielnice pentru struguri. Numele *Coltul Pietrei* pe care il poarta aceasta gama a fost inspirat de denumirea data de localnici regiunii unde via este plantata, ca urmare a continutului foarte ridicat de piatra si calcar din sol. Acestea sunt de altfel foarte favorabile pentru vita-de-vie, conferindu-i o mineralitate aparte vinului obtinut din aceasta.

Note degustative

Vinul are o culoare galben-pai cu usoare inflexiuni aurii, iar buchetul aromatic se deschide treptat - de la fructe verzi dulci pana la fagure de miere si chiar impresii ierbos-citrice. Onctuoazitatea specifica soiului Chardonnay este prezenta in armonie cu mineralitatea specifica gamei Coltul Pietrei, scotand in evidenta un vin vioi. Se recomanda consumarea la 8-10°C alaturi de peste, fructe de mare sau carne de pasare.

Signed by Fiorenzo Rista