



VIA COLȚUL PIETREI

SAUVIGNON BLANC

An recoltă: 2021

Regiune viticolă: Dealu Mare DOC

Alcool: 13,5% Vol. Alc.

Climat

Anul 2021 a fost unul moderat pentru zona in care sunt plantate viile noastre. Iarna blanda cu foarte putina zapada in luna februarie a asigurat un necesar minim de precipitatii pentru plante.

Primavara si vara au fost calduroase, asigurand dezvoltarea uniforma a plantelor. Toamna a fost racoroasa pe toata durata culesului, inasa fara precipitatii.





Vinificare

Strugurii au fost recoltati la sfarsitul lunii august. Dupa zdrobire si dezciorchinare, au trecut printr-o scurta perioada de macerare la temperatura foarte scazuta, cu scopul de a extrage cat mai multe arome naturale specifice soiului. Ca vas de vinificare a fost aleasa o cisterna de beton, in care fermentarea a avut loc la temperatura controlata (16°C) timp de trei saptamani.

Date istorice

Parcelele de Sauvignon Blanc se intind pe o suprafata de 6.86 ha cu o inclinatie foarte lina, la o altitudine de 243 - 274 metri. 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 sec incanta cu arome de fructe exotice, flori de soc si eucalipt. Notele minerale din vin ii dau prospetime si echilibru, iar corpolenta medie si post-gustul prelungit il fac foarte placut. Se recomanda consumarea la temperatura de 8°C alaturi de preparate din peste sau fructe de mare.