

Petro Vaselo

The soul of our soil



PV ORANGE

2017

ASPECTE GEOGRAFICE:

Podgoria de Riesling Italian folosit pentru PV Orange este situata pe o colina cu expunere sud-estica.

Coordonate: 45°49'55"N, 21°35'239"E

Alitudine: 215 m peste nivelul marii

Clima: Continentală (-15°C iarna; +40°C vara)

Sol: Sol rosiatic, de matrice feroasa

Precipitatii: 600 – 800 mm anual

PODGORIE:

Soiuri: Riesling Italian

Ingrijirea solurilor: Lucrari de vara si fertilizare cu ingrasamant verde la sfarsitul toamnei/ inceputul iernii. Ingrasamantul verde reprezinta semanarea a diverse soiuri de plante nutritive care vor da substanta organica solului.

Ingrijirea viilor: Toate lucrarile de intretinere a vitei de vie se fac manual. Recoltarea in verde se efectueaza de doua ori: o data la darea in parg a strugurilor si o data inainte de recolta, cu scopul de a otine concentratia maxima a matricei aromatice si polifenilice.

Sistem de conducere: Guyot, cu 6.250 plante/ha

Productia: 400 ml/planta

CRAMA:

Culesul manual al strugurilor. Selectia manuala a ciorchinilor si boabelor de struguri. Macerare in contact cu pielita in rezervoare de inox de dimensiuni mici timp de 60 zile.

Dupa separarea partii lichide de cea solida (pielite, samburi etc) vinul rezultat ramane in contact cu drojdiile fine in butoaie de lemn, cu batonaj frecvent. Nu se adauga sulfiti in nicio etapa productiva.

DATE GENERALE

Denumire: DOC Receaș

Volum alcoolic: 14.5%

Aciditate totala: 5.78 g/l

Continut de zahar: 2.84 g/l

Invechire in butoaie de lemn: 6 luni

Invechire in sticla: 2 luni

Se pastreaza la 12°C, la loc uscat si intunecos

Se serveste la 14°C

Asortare: carne de miel

Mod de ambalare: Cutii de carton a cate 6 sticle de 0,75 litri (29x27x20h cm), greutatea 9.5 kg

