

Petro Vaselo

The soul of our soil



KOTYS MILLESIME

2014

ASPECTE GEOGRAFICE:

Plantația viticolă destinată producției de vin spumant prin metoda clasică este situată la baza unei coline cu orientare estică.

Coordonate: 45°50'08" N; 21°35'29" E

Altitudine: 150 m peste nivelul mării

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

Sol: Sol slab acid, argilos – mlăștinos

Precipitații: 600 – 800 mm anual

PODGORII:

Soiuri: Pinot Noir

Îngrijirea solurilor: primavara arat și toamna cultivări de diferite plante erbacee pentru îmbogățirea solului cu materiale organice

Îngrijirea viilor: lucrările de întreținere a viței de vie se fac manual și tratamentele fitosanitare respectă indicațiile viticulturii organice

Sistem de conducere: Guyot, cu 5.000 plante/ha

Producția: 700 ml/plantă

CRAMA:

Culesul manual al strugurilor

Selecția manuală a ciorchinilor și boabelor de struguri

Fermentația în recipiente din oțel inoxidabil timp de 15 zile

Învechire pe drojdii până la tirajare

Perioada de refermentare și învechire în sticlă 60 de luni

DATE GENERALE:

Volum alcoolic: 12%

Aciditate totală: 6.5 g/l

Conținut de zahăr: <1 g/l

Învechire în sticlă: 2 luni

Se păstrează la: 12°C la loc uscat și întunecos

Se servește la: 12 - 14°C

Asortare: mâncăruri pe bază de legume sau pește, fructe de mare, brânză.

Mod de ambalare:

Cutii a câte 6 sticle de 0.75 litri (30,5x21x31h cm), greutate 9.8 kg

1 Europalet (120x80x175h cm) a câte 360 sticle de 0.75 litri, greutatea 624 kg

