

# Petro Vaselo

The soul of our soil

## Kotyș



### 2017

#### ASPECTE GEOGRAFICE

Plantația viticolă destinată producției de vin spumant prin metoda clasică

Localizare: Situată la baza unei coline cu orientare sudică

Coordonate: 45°50'08" N; 21°35'29" E

Altitudine: 150 m peste nivelul mării

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

Sol: Sol slab acid argilos-mlăștinos

Precipitații: 600 – 800 mm anual

#### PODGORII

Soiuri: Chardonnay

Îngrijirea solurilor

- Primăvara 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 pe 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 24 de luni.

#### DATE GENERALE

Denumire	DOC Receaș
Volum alcoolic	12%
Aciditate totală	6.7 g/l
Conținut de zahăr	9 g/l
Învechire în sticlă	2 luni
Păstrare	la 12°C loc uscat și întunecos
Servire	12 - 14°C
Asortare	mâncăruri pe bază de legume sau pește, fructe de mare, brânză
Mod de ambalare	Cutii de 6 sticle (0.75 litri), (30,5x21x31h cm) 9,8 kg 1 Europalet (120x80x175 cm) – 360 sticle (0,75 L), 624 kg

