

Petro Vaselo

The soul of our soil

PV Winery Edition



2019

ASPECTE GEOGRAFICE

Cele două podgorii de Sauvignon Blanc și Muscat Ottonel se află pe o câmpie ușor deluroasă, cu expunere sudică. Podgoria Chardonnay este situată în vârful unei coline cu expunere sud-estică.

Coordonate: 45°13'05.5"N, 21°26'08.6"E Sauvignon Blanc și Muscat Ottonel

45°50'08.8"N, 21°35'28.9"E Chardonnay

Altitudine: 1148 m peste nivelul mării Sauvignon Blanc și Muscat Ottonel

215 m peste nivelul mării Chardonnay

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

Sol: Sargilos/ lutos – Sauvignon Blanc și Muscat Ottonel calcaros - Chardonnay

PODGORII

Soiuri: Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, 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.
- În timpul verii, încărcătura de fructe este redusă pentru a intensifica calitatea strugurilor. Pentru producerea acestui vin se recoltează cei mai calitativi ciorchini de pe fiecare plantă.

Sistem de conducere: Guyot, cu 3.968 plante/ha

Producția: 400 ml pe plantă

CRAMA

- Culesul manual al strugurilor.
- Selecția manuală a ciorchinilor și boabelor de struguri.
- Macerare în contact cu pielea în rezervoare de inox de dimensiuni mici, timp de 30 zile.
- După separarea părții lichide de partea solidă (pielețe, sâmburi etc.) vinul rezultat rămâne în contact cu drojdiile fine în butoaie de lemn, cu batonaj frecvent.

DATE GENERALE

Denumire	IG Viile Timișului
Volum alcoolic	13%
Aciditate totală	6 g/l
Conținut de zahăr	8 g/l
Învechire în butoaie (lemn)	6 luni
Învechire în sticlă	2 luni
Păstrare	la 12°C loc uscat și întunecos
Servire	la 14°C
Asortare	mâncăruri pe bază de legume, pește, fructe de mare
Mod de ambalare	Cutii de carton - 6 sticle (0.75 litri), (29x27x20h cm), 9.5 kg

