

Petro Vaselo

The soul of our soil

ROSE DE PETRO VASELO

2016

ASPECTE GEOGRAFICE

Plantația viticolă destinată producției de vin Rose de Petro Vaselo

Localizare: Situată pe vârful unei coline cu orientare vestică

Coordonate: 45°49'54"N; 21°34'58"E

Altitudine: de la 142 până la 171 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: Pinot Noir

Îngrijirea solurilor

- Lucrări de vară și fertilizare cu îngrășământ verde la sfârșitul toamnei / începutul iernii
- Fertilizarea cu îngrășământ verde prevede cultivarea de diferite plante erbacee în scopul îmbogățirii solului cu materiale organice

Îngrijirea viilor

- Toate lucrările de întreținere a viței de vie se fac manual, pentru a respecta caracteristicile individuale ale fiecărei plante în parte

Sistem de conducere: Guyot, cu 5.550 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
- Limpezirea prin așezarea sedimentului fin, până la îmbuteliere

DATE GENERALE

Denumire	DOC Receaș
Volum alcoolic	12%
Aciditate totală	6.98 g/l
Conținut de zahăr	1.80 g/l
Învechire în sticlă	3 luni
Păstrare	la 12°C loc uscat și întunecos
Servire	la 14°C
Asortare	mâncăruri pe bază de legume sau pește, fructe de mare, brânză
Mod de ambalare	Cutii de 6 sticle (0.75 litri), (31x26x17h cm) 8.2 kg

