

Petro Vaselo

The soul of our soil

Kotys



2019

ASPECTE GEOGRAFICE

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

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: Chardonnay

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 48 de luni.

DATE GENERALE

Denumire	IG Viile Timișului
Volum alcoolic	11.5%
Aciditate totală	7.7 g/l
Conținut de zahăr	6.1 g/l
Învechire în sticlă	4 luni
Păstrare	la 12°C loc uscat și întunecos
Servire	la 14°C
Asortare	mâncăruri pe bază de legume sau pește,
Mod de ambalare	fructe de mare, brânză
	Cutii a câte 6 sticle (0.75 litri), (30,5x21x31h cm), 9.8 kg
	1 Europalet (120x80x175h cm) — 360 sticle (0,75 L), 624 kg

