










AMPRENTA

Razvan Macici



| | |
|--|--|
| <p>SOI:</p>  | <p>Muscat Ottonel (100%) DOC-CIB MURFATLAR</p> |
| <p>TIP VIN:</p>  | <p>dulce</p> |
| <p>AREAL:</p>  | <p>Ferma 3 „Pe piatră”, Ferma 12 „Canal”</p> |
| <p>NOTE:</p>  | <p>Culoarea este un auriu proaspăt și bogat. Vinul este parfumat, cu arome intense și fine, foarte tipice soiului Muscat. Regăsim note florale, petale de trandafir, dulceață și mirodenii. Gustativ, vinul este foarte proaspăt, delicat, persistent și cu un echilibru plăcut între zahăr și aciditate.</p> |
| <p>VIE – PARTICULARITĂȚI:</p>  | <p>Latitudine: 44°10' - 44°20' latitudine nordică; Longitudine: 28°00' - 28°30' longitudine estică; Climă: temperat continentală, influențată de Dunăre și Marea Neagră; Relief: ușor vălurat, pante 4-5 %; Tip de sol: cernoziom carbonatat. Strugurii sunt culeși din parcela nr. 1085, din Ferma 3 “Pe piatră”, așezată la o altitudine de 57 m, spre N, cu 203 zile de vegetație în 2011, plantată în 1984 și din parcelă nr. 94 din Ferma 12 “Canal”, așezată la o altitudine de 25 m, spre E, cu 203 zile de vegetație în 2011, plantată în 1990.</p> |
| <p>AN RECOLTĂ:</p>  | <p>În 2011, temperatura medie în luna iulie, luna esențială pentru vin, a fost de 23.8° C, orele de insolație efectivă 2099, iar precipitațiile în lunile de vegetație de 350 mm. Ceea ce se traduce printr-o recoltă excelentă și un vin pe măsură.</p> |
| <p>VINIFICAȚIE:</p>  | <p>Strugurii au fost recoltați când s-a atins potențialul maxim de arome. La cramă, mustul a fost ținut pe piele pentru câteva ore cu scopul de a extrage parfumul atât de caracteristic de Muscat. Mustul, tras de la macerare și limpezit, a fost fermentat în vase din inox și la temperaturi scăzute pentru a reține prospețimea și finețea aromelor. Odată atins nivelul dorit de zahăr rezidual, vinul a fost oprit din fermentație și limpezit.</p> |
| <p>SERVIRE:</p>  | <p>8 - 10° Celsius. Excelent ca aperitiv sau cu salate de fructe, înghețată și deserturi lejere.</p> |
| <p>DATE TEHNICE:</p>  | <p>Alc=11%; Zah=50g/l; pH=3,23; AT=5,20; AV=0,66. Lot: 6.890 de sticle</p> |