



## Autograf Fetească Regală

### Gama / colecția

Gitana Autograf

### Soiul strugurilor

100% Fetească Regală (soi obținut din încrucișarea soiului unguresc Furmint cu soiul de viță-de-vie autohton Fetească Albă)

### Tip

vin de calitate superioară, matur, alb, sec

### Anul Recoltei

2015

### Recolta

Struguri sunt culeși manual, iar producția este de 8 tone pe hectar.

### Podgorie/ Zonă / Originea strugurilor

40 ha în regiunea viticolă Valul lui Traian, s. Romanovca

### Soluri / Tipul terenului

Cernoziom tipic și carbonatic cu textură argiloasă

### Densitatea butucilor pe hectar

3.100

### Vinificarea

Strugurii colectați sunt desciorchinați și trimiși la criomacerare.

Tehnica criomacerării constă în menținerea mustului în contact cu boștina timp de 24 de ore, la o temperatură de 2°C. După limpezire, mustul este supus unei fermentații alcoolice supravegheate, la o temperatură controlată de 16-18°C. Acest proces permite extragerea substanțelor aromatice din pielea strugurilor, oferind vinului o aromă tipică. Maturat în vase tehnologice cu batonnage 4 luni.

### Note de degustare

Vizual: limpede cristalin, galben pai.  
Olfactiv: delicat, cu arome de floare de salcâm și flori de câmp.  
Gustativ: vioi, proaspăt, cu o aciditate plăcută, armonios, nobil, cu nuanțe de fructe și un post-gust fin de caramelă.

<b>Alcool</b>	13%
<b>Aciditate totală (g/l)</b>	6,3
<b>Aciditate voltilă (g/l)</b>	x
<b>Zaharuri reducătoare</b>	3,0

### Recomandări culinare

Însoțește foarte bine mâncărurile cu fructe de mare, pește și bucatele din carne albă.

### Temperatura / recomandare de consum

14-16 °C

### Potențial de învechire

Mediu

### Premii

**CHIȘINĂU WINES AND SPIRITS CONTESTS 2012** – diplomă de merit pentru Fetească Regală 2011

**CHIȘINĂU WINES AND SPIRITS CONTEST 2013** – medalie de argint pentru Fetească Regală 2012