

INFO

Vinens Navn: Calusari Sauvignon Blanc

Producent: Calusari

Område/Land: Banat/Rumænien

Drue(r): Sauvignon Blanc (100%)

Vinfremstilling: Der høstes manuelt tidligt om morgenen for at bevare friskhed, efter presning nedkøles mosten til 8 grader hvorefter vinen hviler i 24 timer. Gæring på ståltanke ved 8-10 grader i 25 dage.

Jordbundsforhold: En blanding af ler og kalksten.

Ha. udbytte: 75 hl pr. ha

Alkohol: 12%

Producentens web: www.recaswine.ro

Yderligere information:

De første registreringer af vinavl i Banat-regionen går tilbage til den romerske invasion af Dacia. Nyere historie viser, at Recas vingården allerede var kendt i 1447 og mellem 1722 og 1786 kom vinbønder fra Schwaben for at dyrke vin her.

I dag har man genplantet mere end 700 hektar med kvalitets vinstokke fra Frankrig og Italien, og det udstyr der anvendes i vinmarkerne er blevet udskiftet.

Vingården er fuldt udstyret med automatiske temperaturregulerede rustfri ståltanke til gæring og lagring af vin. De primære vinfremstillings faciliteter er blevet fuldstændig fornyet med det bedst mulige udstyr.

Filosofien er enkel - at anvende de absolut bedste produktionsmetoder til hver eneste vin, - at styrke og bevare den naturlige kvalitet i druerne og lave et produkt af ensartet høj kvalitet hvert år.

