

SAUVIGNON
BLANC
2019

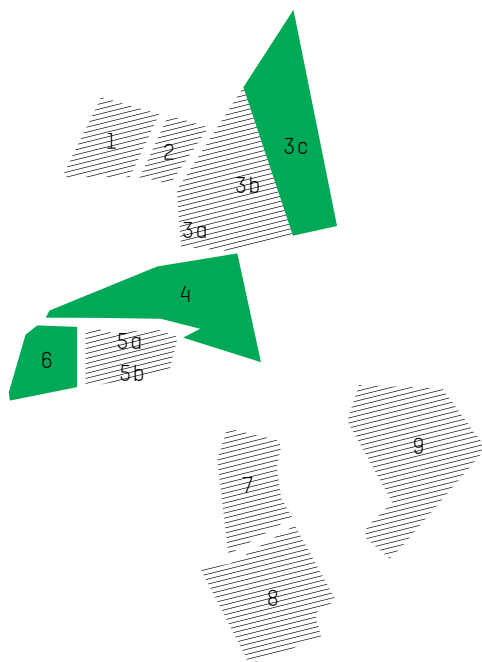
ANALIZA
VINA

Region: Srem
Rejon-vinogorje: fruškogorsko
Lokalitet: Sremski Karlovci
Sortiment: 100% Sauvignon Blanc
Podloga: Berlandieri X Riparia S04
Uzgojni oblik: Karlovački
(Modifikovani Gijo)
Broj biljaka po hektaru: 4.500
Prinos po čokotu: 1.5 kg
Nadmorska visina: od 156-180 m
Ekspozicija: severna
Načib: 10%

Alkohol: 14%
pH: 3,2-3,3
Ukupne kiseline: 6,9 g/l
Zaostali šećer: 0,7 g/l
Godišnja proizvodnja: 9.000
Način pakovanja: 6 x 0,75 l

Zemljište: Tip zemljišta je karbonatni černoziem. Po teksturi je glinovita ilovača, srednje propustljivo, umereno humusno, blago alkalna reakcija, umereni do visok sadržaj kalciuma

Vinifikacija: Fermentacija se odvija na temperaturi od 12° C, 7-10 dana i nakon toga sve odležava na finom talogu



- 1 TRAMINAC / 0.5 ha
- 2 MERLOT / 0.5 ha
- 3a PROBUS / 1 ha
- 3b GRASAC BELI / 1 ha
- 3c SAUVIGNON BLANC / 1 ha
- 4 SAUVIGNON BLANC / 1.5 ha
- 5a CABERNET FRANC / 0.6 ha
- 5b CABERNET SAUVIGNON / 0.2 ha
- 6 SAUVIGNON BLANC / 0.6 ha
- 7 GRASAC BELI / 0.7 ha
- 8 PROBUS / 1.3 ha
- 9 CABERNET FRANC / 2.2 ha

djurdjic.rs
drazen@durdjic.rs

atar Raša 4
Sremski Karlovci
Srbija

Vinarija
Đurđić

