

ТЕХНИЧЕСКИ ФИШ
TELISH SAUVIGNON BLANC
SAUVIGNON BLANC
2012



сорт в %:	Sauvignon Blanc 100%
реколта:	2012
алкохол:	13.00%
дата на гроздобер:	25.08.2012
зрялост на гроздето /brix/:	21 % BRIX
остатъчна захар /g/l/:	2.20
обща киселини /g/l/:	5.60
ph:	3.09
отлежаване в бъчви:	не
вид бъчви:	-
трапезно/регионално:	регионално вино

бутилка

вид бутилка:	Bordeaux
вместимост бутилка:	25 cl
тегло бутилка /kg/:	0.200

кашон

брой бутилки в кашон:	12
размери кашон в мм /h/l/b/:	250 x 190 x 215
тегло кашон /kg/:	6

палет

брой бутилки на палет:	1 296
брой кашони на палет:	108
редове на палета:	4
размери палет в см /h/l/b/:	160/120/80
тегло палет /kg/:	648

код

ЕАН код бутилка:	3800056730565
ЕАН код кашон:	3800056730770

Регион:	Тракийската низина е част от големия южен български винарски район. Тя е добре защитена от студените ветрове на север от Стара Планина и допълнително предпазена на юг от централните части на Родопите.
Климат и почви:	Умереноконтинентален, с продължителност на слънчевото греене над 3 000 часа през годината и над 110 ясни дни. Горещо сухо лято с топли нощи. Мека и топла зима. Без пролетни измръзвания и слани. Песъкливи и песъкливо - глинести, глинесто - варовикови.
Гроздобер:	Внимателно подборно ръчно бране в касетки с последваща обработка на гроздето при подходяща
Винификация:	Бялото грозде се преработва по класическа технология, която включва темперирание на гроздето , сортиране ,подбор и директно пресоване. Следва бистрене на мъста и алкохолна ферментация при температура 12 - 14 °С.Задържане върху утайка с батонажи.
За бранда:	
Дегустационни характеристики:	Красив светлосламest цвят с нежни зелени оттенъци. Фин нос с тревисти нотки, със сочна зелена ябълка и далечно – цитрусова кора. Стройно, леко тяло с освежаващ цитрусово-плодов финал. Отлично лятно вино, което може да се поднесе самостоятелно, добре охладено, или като компания на салати, морски дарове и леки вегетариански ястия.
Международни награди	