

Premium Fetească Neagră

Struguri: Fetească Neagră

An de recoltă: 2015

Podgoria: Dealu Mare

Tip: Sec - 3,96 g/l

Concentrație alcoolică: 14,5% vol.

Treaptă de calitate: DOC - CMD

Aciditate totală: 5,80 g/l



Particularități de vinificație

În urma selecției, desciorchinării și zdrobirii strugurilor, mustul este fermentat în cisterne de inox timp de două săptămâni la temperatura de 29°C. După fermentația alcoolică începe fermentația malolactică datorită căreia vinul devine catifelat, cu taninuri moi. Când procesul de vinificație este finalizat, o parte din cantitatea totală a vinului se maturează în baricuri de stejar, timp de 5 luni pentru a deveni catifelat și aromat.



Note de degustare

Roșu rubiniu închis, cu arome de coacăze negre, mure și o notă fină de condimente. Gust plăcut de cireșe negre, prune uscate și lemn de stejar. Un vin rotund, corpulent, cu taninuri catifelte și cu un bun potențial de învechire.



Asocieri cu preparate culinare

Acompaniază foarte bine preparatele din carne de vită sau vânat cu ciuperci la grătar și pastele cu sosuri bogate.



Temperatura ideală de servire

Recomandăm servirea vinului la o temperatură de 16-18°C.

VIN PREMIAT INTERNAȚIONAL



Recolta 2014

BRONZ - Decanter World Wine Awards 2017



Recolta 2013

ARGINT - IWSC Hong Kong 2015



Recolta 2013

BRONZ - Int. Wine & Spirit Competition 2015



Recolta 2013

BRONZ - Int. Wine Challenge 2015



Recolta 2012

ARGINT - Mondial de Bruxelles 2014

Sunt afișate doar cele mai reprezentative medalii obținute de acest sortiment.

