

# Standard Fetească Neagră

**Struguri:** Fetească Neagră

**An de recoltă:** 2016

**Podgoria:** Dealu Mare

**Tip:** Demisec - 9,28 g/l

**Concentrație alcoolică:** 14,5% vol.

**Treaptă de calitate:** DOC - CMD

**Aciditate totală:** 5,14 g/l



## Particularități de vinificație

Anul 2016 a fost unul prielnic în viile Budureasca pentru strugurii de Fetească Neagră, aceștia atingând nivelul lor maxim de maturitate și calitate, ceea ce oferă acestui vin o explozie de arome fructate. Mustul a fermentat cu drojdii selecționate în cisterne de inox la temperatură controlată, ce poate varia între 25 - 28°C, rezultând o culoare și un gust deosebit.



## Note de degustare

Vin de culoare rubiniu închis, cu arome fructuoase de prune și mere coapte. Gust catifelat, rotund, de fructe negre de pădure, cu taninuri moi și un postgust lung, ce fac din acest vin un companion plăcut la orice ocazie.



## Asocieri cu preparate culinare

Acompaniază foarte bine preparatele din carne la grătar, ciuperci sau brânzeturi maturate.



## Temperatura ideală de servire

Recomandăm servirea vinului la o temperatură de 18-20°C.

## VIN PREMIAT INTERNAȚIONAL



Recolta 2010

ARGINT - Cellars in the Sky  
2011



Recolta 2008

MENȚIUNE - Int. Wine  
Challenge 2010



Recolta 2008

MENȚIUNE - Decanter  
World Wine Awards 2010

