



AN 2021

SOI



100% Fetească Neagră

TIP VIN

Roșu, sec, organic,
DOC-CMD, Murfatlar

VITICULTURA



Struguri sunt culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mică (10kg) în prima jumătate a lunii Octombrie.

Sol: Cernoziom

Sistem de conducere: Guyot

Producție: 7t/ha

VINIFICAȚIE



Ajunși la cramă, strugurii sunt desciorchinați, iar boabele trecute printr-un zdrobitor cu acțiune centrifugă.

Fermentarea alcoolică durează minim 15 zile la temperatura de 24°C, care dezvoltă fructuozitatea și culoare vinului, și este urmată de o macerare la cald, la o temperatură de 28-30°C, temperatură care intensifică culoarea vinului și structura taninurilor, proces care durează minim 15 zile.

MATURARE ȘI
ÎNVECHIRE

Vinul a fost parțial maturat în butoaie de stejar, tip barrique, timp de 6 luni și învechit la sticlă minim 4 luni.

TRĂSATURI
ORGANOLEPTICE

- Culoare: roșu rubiniu
- Olfactiv: arome de fructe roșii, coacăze, prune și ușoare condimente precum cuișoare, cu o tușă pământie.
- Gustativ: este proaspăt, cu aciditate bună; gust fructat, corp mediu și taninuri moi.

PARAMETRI



- Volum alcool: 13,5 %
- Aciditate totală: 5 g/l
- Zaharuri reziduale: 4 g/l

TEMPERATURA
DE SERVIRE

15°-17° C

ASOCIERE
GASTRONOMICĂ

Paste cu ragu de vită, coaste de miel în sos de vin și brânzeturi maturate.