

# Clasic Fetească Neagră

Struguri: *Fetească Neagră*

An de recoltă: *2018*

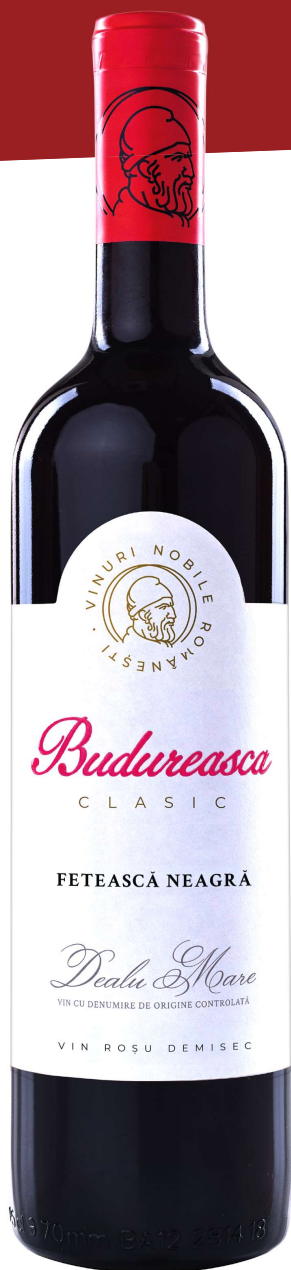
Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Demisec - 9,83 g/l*

Concentrație alcoolică: *14,5% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *4,61 g/l*



## Particularități de vinificație

Anul 2018 a fost unul prielnic în viile Budureasca pentru strugurii de Fetească Neagră, aceștia atingând nivelul maxim de maturitate și calitate, ceea ce a oferit acestui vin o explozie de arome fructate. În procesul de vinificare, mustul a fermentat împreună cu drojii atent selecționate în cisterne de inox la o temperatură de 25-28°C. Astfel, am reușit să obținem culoarea intensă și gustul pătrunzător, tipice pentru acest soi.



## Note de degustare

Culoare rubiniu închis, cu un nas fructuos de prune și mure bine coapte. Gust catifelat, rotund, de fructe negre de pădure, cu taninuri delicate și un postgust lung, ce fac din acest vin un companion plăcut la orice ocazie.



## Asocieri cu preparate culinare

Acompaniază foarte bine preparate din carne precum sarmale, cârnați românești și friptură din ceafă de porc la grătar.



## Temperatura ideală de servire

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

