

# Premium Fetească Neagră 187ml

*Struguri: Fetească Neagră*

*An de recoltă: 2017*

*Podgoria: Dealu Mare*

*Tip: Sec - 2,39 g/l*

*Concentrație alcoolică: 14,5% vol.*

*Treaptă de calitate: DOC - CMD*

*Aciditate totală: 6,06 g/l*



## Particularități de vinificație

În urma selecției, desciorchinării și zdrobirii strugurilor, mustul s-a fermentat în cisterne de inox timp de două săptămâni la temperatura de 29°C. După fermentația alcoolică a început fermentația malolactică datorită căreia vinul a devenit catifelat, cu taninuri moi. O parte din cantitatea totală a vinului a fost maturată în baricuri de stejar românesc, timp de aproximativ 6 luni, pentru ca vinul să devină mai catifelat și mai aromat.



## Note de degustare

Purpuriu închis, cu un buchet aromatic compus din fructe de pădure. Gustul este intens, de prune și mure. Un vin rotund, corpulent, cu taninuri bine echilibrate și cu un bun potențial de învechire la sticlă.



## Asocieri cu preparate culinare

Acompaniază foarte bine preparatele din carne de porc sau vită și pastele cu sosuri bogate.



## Temperatura ideală de servire

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

