

Premium Feteasca Neagra

Raisins: *Feteasca Neagra*

Millesime: 2016

Vignoble: *Dealul Mare*

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

Teneur en alcool: 14,5% vol.

Appellation: *D.O.C - C.M.D.*

Acidité totale: 6,06 g/l



Détails de vinification

Les raisins utilisés dans la création de ce vin ont été sélectionnés à partir de parcelles de vignes âgées de 30 ans, avec moins de 6 tonnes par hectare récoltées. Après la sélection, l'égrappage et le broyage des raisins, le jus a été fermenté dans des cuves en acier inoxydable pendant deux semaines à 29°C. La fermentation alcoolique a commencé après la fermentation malolactique, à la suite de laquelle le vin est devenu velouté, avec des tanins souples. Une partie de ce vin a été élevée en fûts de chêne pendant 5 mois pour obtenir la douceur requise et la profondeur de saveur souhaitée.



Notes de dégustation

Vin rubis foncé aux arômes fruités de cerises mûres et de fruits noirs de la forêt. Vin corsé aux tanins souples et bon potentiel de garde en bouteille.



Accord vin et mets

Parfait avec bœuf et porc. Essayez-le avec un filet de porc en croûte de sésame et des pommes de terre fingerling rôties.



La température de service

Ce vin est meilleur servi à une température de 18-20°C.



2017 Millesime

ARGENT - Korea Wine Challenge 2019



2016 Millesime

ARGENT - Mundus Vini 2018



2015 Millesime

BRONZE - International Wine Challenge 2018



2014 Millesime

ARGENT - Korea Wine Challenge 2017



2014 Millesime

BRONZE - Decanter World Wine Awards 2017

