

Clasic

Fetească Neagră

Struguri: *Fetească Neagră*

An de recoltă: 2019

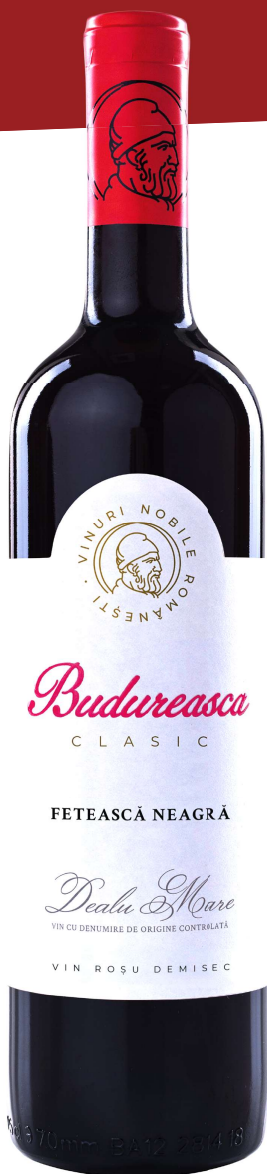
Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Demisec* - 11,20 g/l

Concentrație alcoolică: 14,5% vol.

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: 5,03 g/l



Particularități de vinificație

2019 a fost un an excelent pentru strugurii de Fetească Neagră din viile Budureasca, aceștia atingând nivelul lor maxim de maturitate și calitate, ceea ce a oferit acestui vin o explozie de arome fructate. În procesul de vinificație mustul a fermentat împreună cu drojzii 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 interesantă rubiniu închis, cu un nas fructat de prune și mure bine coapte. Gustul se arată catifelat, rotund, dominat de fructe negre de pădure, cu taninuri delicate și un postgust lung, transformând acest vin într-un partener extrem de plăcut pentru orice ocazie.



Asocieri cu preparate culinare

Recomandată împerecherea cu preparate culinare din carne de pui, sarmale, cârnați de porc la grătar sau fripturi de vită.



Temperatura ideală de servire

Se recomandă servirea vinului la o temperatură de 15-17°C.

Budureasca

