

CASTEL BOLOVANU FETEASCĂ NEAGRĂ

Un vin roșu elegant, dar cu o puternică personalitate și caracter, care-ți rămâne cu certitudine în amintire.

NOTE DE DEGUSTARE

Fructat (cireșe negre și afine bine coapte), ușor picant și amintind de ciocolata neagră la final, vinul reflectă specificul acestui soi străvechi românesc, ca și pe cel al climei și pământurilor Olteniei. Are o structură fermă, bine articulată, cu taninuri bine finisate și adaugă un plus de savoare meselor de zi cu zi.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Fetească Neagră 100%	13.0 % vol.	0.84 g/l	5.51 g/l	10.000 sticle

DE LA STRUGURE LA VIN

TIPUL DE SOL

Argiloiluvial cu pietrișuri, nisipuri și marne.

CARACTERISTICI ALE PLANTATIEI

Clima: Temperat - Continentală cu influențe mediteraneene

Expunere Sol: Sud - Sud/Vest

Precipitații: 400 - 600 LT anual

VINICAȚIE

Vinificație varietală. Fermentația în rezervoare din oțel inoxidabil, timp de 30 zile, cu drojdii selecționate. Fermentația malolactică, învechire și batonaj frecvent în rezervoare din oțel inoxidabil timp de 3 până la 6 luni.

SERVIRE

16° – 18° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Acompaniază foarte bine preparatele din carne roșie, grătarul sau brânzeturile mai picante.

