

CASTEL STÂRMINA FETEASCĂ NEAGRĂ

Vin demisec suplu, plăcut, cu structură armonioasă, cu un caracter aparte.

NOTE DE DEGUSTARE

Delicată și catifelată, această Fetească Neagră etalează din plin arome de prune uscate și fructe roșii. Impresionează prin distincție și complexitate. Posedă un gust amplu, catifelat, suficient de corpulent, cu taninuri moi, fine, bine integrate. Postgustul este lung, transformând acest vin într-un partener extrem de plăcut pentru orice ocazie.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Fetească Neagră 100%	12.5 % vol.	9.12 g/l	4.86 g/l	15.000 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

Metoda de vinificație în roșu clasică, pe boștină. Fermentația alcoolică cu drojdii selecționate se realizează în vase de inox inoxidabil la temperatura controlată 25-28°C timp de 10-15 zile, după care urmează fermentația malolactică desavârșită.

SERVIRE

16° – 18° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Este o excelentă alegere pentru mesele în familie sau alături de prieteni, alături de ficăței de pasăre la tigaie, pizza, paste bolognese, chiar tocănițe de vită sau de pui, ori de legume.

PREMII ȘI DISTINCȚII

2023 - Gilbert & Gaillard – Dublu Aur

