

NEDEEA ROZE 2022 IG DEALURILE OLTENIEI

Feteasca Neagră și Băbeasca Neagră, soiuri străvechi românești, compun un roze plin de caracter și distincție.

ANUL 2022

Anul 2022 a oferit cantități mai mici de struguri decât anul precedent, dar calitatea a compensat pe deplin această scădere a producției.

NOTE DE DEGUSTARE

Combi-nația de arome florale și fructate lasă fără cuvinte orice degustător tocmai prin dubla sa personalitate prietenoasă și jucăușă, dar hotărâtă. Băbeasca Neagră e responsabilă cu vinuri lejere, aromate, care etalează o aciditate ridicată și care sunt deci ușor de băut, în timp ce Feteasca Neagră împrumută din caracterul său sofisticat, dominat de fructe negre și condimente maronii, oricărui vin ce-i poartă semnătura. Vin tânăr, care jonglează cu arome fructate și florale într-un mod frumos și armonios.

| STRUGURI | ALCOOL | ZAHĂR | ACIDITATE | CANTITATE |
|---------------------|-------------|----------|-----------|---------------|
| Fetească Neagră 50% | 12.5 % vol. | 4.10 g/l | 5.96 g/l | 10.000 sticle |
| Băbească Neagră 50% | | | | |

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

DATA RECOLTĂRII

Septembrie 2022

VINICAȚIE

Strugurii au fost recoltați la maturitatea ideală astfel încât să exprime cât mai bine prospețimea și aroma specifică soiurilor. Ulterior, strugurii s-au ținut la macerare, pentru extragerea culorii, timp de 4-6 ore. A urmat presarea, limpezirea mustului obținut la rece și apoi fermentarea lentă, în cisterne de inox, timp de aproximativ 1 lună, la temperaturi de 15-18° C. Vinul obținut s-a maturat pe drojii fine.

SERVIRE

7° – 10° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Tineresc, plin de prospețime, poate fi consumat (bine răcit) de sine stătător, la marginea piscinei, sau alături de mâncăruri ușoare.

