

NEDEEA ROZE 2023 IG DEALURILE OLTENIEI

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

ANUL 2023

Anul 2023 a oferit producții medii moderate, si cu o recolta calitativa atat din punct de vedere sanitar dar mai ales al intensitii aromatice la vinurile albe si roze si al concentratiei echilibrate de antociani si taninuri la vinurile roșii.

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, arome, 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.	1.29 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 2023

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.

