



Iris

Fetească Neagră - sec

DESCRIERE: O îmbrățișare remarcabilă de asfințit ce lasă-n urmă sa colorii plăcute, calde ce dau dragoste și iubire celor ce-l descoperă și pasiune pur românească celor ce-l trăiesc. Acest vin denumit în vremurile strămoșilor noștri “Păsăreasca Neagră” a strans istorie fiind simbolul nostru, a tuturor. Astăzi renaște în podgoria noastră mai mândru ca niciodată și se revărsă cu bucurie în paharul fiecărui iubitor de vin. Descoperă bucuria cerului...

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: FETEASCĂ NEAGRĂ

TREAPTĂ CALITATE: D.O.C.-C.M.D.

AN: 2016

DATE TEHNICE: Rosu Sec; Alc=13,2% vol; Zah=3,90 g/l; AT=4,70 g/l;

TIPUL TERENULUI: provenit din soluri cernoziomice (tipice sau levigate) și cenușii de silvostepă, modificate prin viticultura îndelungată

EXPOZIȚIA: sudică

ALTITUDINE: 200-300 m

DENSITATE PLANTAȚIE: 3646 plante/hectar

CANALE VÂNZARE VIZATE: HoReCa (Restaurante, Cafenele, Magazine Specializate, Online) IKA

TEMPERATURA DE SERVIRE: 16-18 °C

NOTE DE DEGUSTARE: *Recunoscut ca emblema națională a viilor românești, Feteasca Neagră, soi originar din Moldova, se simte la Cotnari ca acasă. În pahar, acest vin rubiniu cu nobile reflexe purpurii te întâmpină cutezător cu o aromă unică și elegantă, deschizându-se treptat spre noi orizonturi senzoriale. Tipice soiului de Fetească Neagră, notele de prune uscate ușor afumate sunt completate de cele de cireșe negre, vișine mature, mure, afine și coacăze negre. Aromele evoluează spre frunză de tutun, ciocolată și condimente (piper verde, scorțișoară și ienibahar), cu o notă ierboasă, aproape mentolată și extrem de plăcută. Atacul gustativ este delicat, dar cu o puternică personalitate, subliniată de taninii catifelati și de caracterul fructat (mure și coacăze negre, urmate de note de cireșe negre). Sergiu Nedelea – sommelier*

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

.....

