



## Iris

### Fetească Neagră - sec

**DESCRIERE:** O îmbrățișare remarcabilă de asfințit ce lasă-n urmă sa colorii placute, calde ce dau dragoste și iubire celor ce-l descoperă și pasiune pur românească celor ce-l traiesc. Acest vin denumit în vremurile strămosilor noștri “Tămăioasă Vânăță de Moldova” a strâns istorie fiind simbolul nostru, a tuturor. Astăzi renaște în podgoria noastră mai mandru ca niciodată și se revărsa cu bucurie în paharul fiecărui iubitor de vin. Descopera bucuria cerului...

**PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ:** COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

**SOI:** FETEASCĂ NEAGRĂ

**TREAPTĂ CALITATE:** D.O.C.-C.T.

**AN:** 2015

**DATE TEHNICE:** Rosu Sec; Alc=13,5% vol; Zah=3,40 g/l; AT=5,25 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:** Super-Market, Market, Restaurante și Magazine Specializate

**TEMPERATURA DE SERVIRE:** 16-18 °C

**NOTE DE DEGUSTARE:** Recunoscut ca emblemă 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

.....

.....

.....

.....

.....

