



ZAZ

Fetească Neagră - sec

DESCRIERE: O zi mai încărcată trebuie să-și găsească rezolvarea până la final. Iar finalul împărțit fie cu propria-ți conștiință fie cu cei apropiați. Rolul acestui vin este să te conforteze, să te facă să mergi liniștit spre țință. Vorbim de un strugure al cărui rod a fost atent urmărit pentru că el reprezintă suma viselor și marcarea unor momente istorice. Iar în pahar, odată turnat te convinge că alegerea a fost foarte bună. O culoare frumoasă ce lasă urme zglobii, un nas ferm și tânăr, paletar de zone olfactive ale fructelor negre. Pruna și cireașa neagră, valențele potrivite de astringență și relaxarea taninilor crează acest ansamblu ca să fie aida unei melodii bine structurate și mixate perfect. Zazifică-te cu gesturi ample de rotire a paharului, dar totuși cu relaxarea unor momente tihnite.

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: FETEASCĂ NEAGRĂ

TREAPTĂ CALITATE: D.O.C.-C.M.D.

AN: 2017

DATE TEHNICE: Rosu Sec; Alc=13% vol; Zah=4 g/l; AT=4,4g/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) + Retail KA

TEMPERATURA DE SERVIRE: 8-10 °C

RECOMANDĂRI CULINARE: se recomanda a fi asociat cu preparate din carne rosie, brânzeturi sau gratar.

ZAZ este ce ne-am dorit mereu de la un vin de calitate: românesc, ușor de băut oricând. Este vinul care pune ZAZ în orice conversație.

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

.....

