



CASTEL VLĂDOIANU

Fetească Neagră - sec

DESCRIERE: Din cele mai vechi timpuri, străbunii noștri se desfătau cu vinul roșu produs din soiul cunoscut ca și Fetească Neagră. Sâmburii de struguri descoperiți în amforele din vecinătățile Cotnarilor, au conturat ceea ce astăzi, indubitabil, este emblema oenologiei din România. Cu un caracter înnobilit de strămoși, care își caută o glorie nouă, Feteasca Neagră Castel Vladoianu bucură paharele cu o reală sclipire oenologică a unui soi pur românesc. Descoperă-l și trăiește experiența vinului autohton!

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: FETEASCĂ NEAGRĂ

TREAPTĂ CALITATE: D.O.C.-C.T.

AN: 2016

DATE TEHNICE: Rosu Sec; Alc=13,2% vol; Zah= 4,0g/l; AT=5,0 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: exclusiv HoReCa și magazine specializate

TEMPERATURA DE SERVIRE: 16-18 °C

EDIȚIE LIMITATĂ: Lot 1 / 8.774 sticle

OENOLOG :

George Malutan

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

