



<b>Varietate</b>	<b>Fetească Neagră</b> <b>Rezerve</b>
<b>Tip vin</b>	Sec
<b>Areal de productie</b>	Însurăței
<b>Clima</b>	Temperat continentală <b>Precipitatii vegetatie:</b> 300mm <b>Temperatura medie anuală:</b> 10.5°C <b>Insolatie:</b> 1750 ore <b>Vegetatie :</b> 185 zile
<b>Podgoria</b>	<b>Relief:</b> dune de nisip roșiatic <b>Altitudine:</b> 40- 50m <b>Sol:</b> nisipo-argilos <b>Expunere:</b> nord estică <b>Densitate plantatie :</b> 3500 plante/ha <b>Productie struguri :</b> 3600 kg/ha
<b>Anul de recolta</b>	2012
<b>Vinificatie</b>	Recoltarea strugurilor se face manual, la maturitatea tehnologică și se selectează în vie. Mustul răvac bine limpezit se fermentează în cisterne de inox, la temperatura de 12 - 14°C, timp de aproximativ 14 zile. Maturarea se realizează în cisterne din inox timp de 4- 6 luni prin contactul vinului cu drojdia fină, acesta îmbunătățindu-și însușirile organoleptice și intensificându-și culoarea și corpolenta. Conditionarea și tratarea au fost limitate la un minim necesar, pentru a nu se pierde nimic din ceea ce Dumnezeu a pus în boabele strugurilor.



# FETEASCĂ NEAGRĂ

## ORGANIC WINE

### REZERVE

# SECOLUL 13



<b>Date tehnice</b>	<i>Alcool: 12,5 % Zahar rezidual: 4,0 g/L Aciditate totala: 5.3g/L acid tartric</i>
<b>Note de degustare</b>	<p><b>Aspect și culoare:</b> Clar, atractiv roșu prin reflexe metalice sau strălucitoare.</p> <p><b>Miros:</b> Intensă, complexă, cu aromă de cireșe, prune, asociate cu condimente (băț de vanilie). Buchetul îmbătrânit prezintă nuanțe specifice care accentuează personalitatea și rafinamentul vinului.</p> <p><b>Gust:</b> Uscat, prezintă un caracter tanic și remarcabil, bine integrat într-o structură dominată de prune, fructe de pădure și un gust discret al mirodeniilor, cu un sfârșit foarte lung. Gustul este dominat de aroma de condimente și notele de vanilie, datorită maturării sale în butoaie.</p> <p>Vinul este rotund, plin de corp, moale, curat, glicerolic, cu aciditate verticală și tanin rotund bine integrat.</p>
<b>Servire</b>	<p>Temperatură optimă: 16-18 ° C</p> <p>Asociația alimentară: se pot servi preparate din carne de vită sau de curcan, carne de porc, miel, sosuri ușor condimentate, pizza și brânză.</p>
<b>Alte mențiuni</b>	<p>Acesta provine din struguri ecologici. Vin fără filtru. Se poate arăta depozit în sticlă, ca o marcă a naturalității vinului. rezervă</p> <p>Eco-friendly. Acest vin este mărturia respectului pe care îl purtăm în mediul înconjurător.</p> <p>Vin cu un potențial ridicat de depozitare și îmbătrânire.</p>