



VIE, STRUGURI ȘI VINIFICAȚIE

Suprafața recoltată a fost de 6,29 ha, din parcela numită tradițional „Banița” (anul plantării 2009). Sezon cu climă temperat continentală, cu variații de la nord la sud. Cultura viței-de-vie este situată în pantă. Solul are la bază calcare sarmatice, argile, gresii și tufuri dacice.

Fructul a ajuns la maturitate deplină, recoltarea a fost executată selectiv, 100% manual.

Strugurii au fost recoltați în lădite de 10 kg, după metoda tradițională, detașându-se prin tăiere cu foarfeca. Fermentarea s-a realizat folosind cea mai veche metodă, și anume în linuri de beton, la o temperatură cuprinsă între 23-25°C, timp de 13 zile.

PRODUCĂTOR

Domeniile Franco-Române au fost fondate în anul 2000, la inițiativa lui Denis Thomas, proprietar și vinificator din Burgundia, care pune bazele primei plantații viticole BIO din România, la Săhăteni, în Dealu Mare. În anul 2020 crama a fost preluată de către un grup de investitori români cu tradiție în viticultură, care a adăugat încă 40 de hectare de viță-de-vie (o plantație cunoscută sub numele „Domeniile Persu-Eminescu”) la cele 45 de hectare deja existente. O poveste de familie care se întinde pe mai multe generații, o poveste care merge mai departe.

NOTE DE DEGUSTARE

O Fetească Neagră 100%, provenind din regiunea Dealu Mare (comuna Săhăteni, județul Buzău), un vin tânăr și exuberant, cu multe fructe negre de pădure, condimente și note intens vegetale. Culoare vișinie, cu bordură purpurie și nas elegant, cu coacăze negre, pământ reavăn și trufe de pădure. Taninuri ferme, excelentă aciditate, un foarte discret rest de zahăr și alcool bine evidențiat (14,8%). Gust intens, cu vișine coapte și mure, la care se adaugă senzații de piper și cuișoare. Postgust lung și proaspăt, cu tonuri de cireșe negre și grafit.

DATE TEHNICE

Caracter: vin roșu sec, liniștit

Soiuri: Fetească Neagră 100%

An de recolta: 2022

Maturare: tanc de inox, sticlă

Volum butelie: 750 ml

Treaptă de calitate: DOC Dealu Mare

DATE ANALITICE

Alcool: 14.8 % vol.

Zahăr: 3.5 g/l

Aciditate: 5 g/l

Extract sec: 33.5 g/l

ECHIPA

Viticultor: Valentin Rotaru, C-tin Mihalcea

Enolog: Liviu Grigorică, Valentin Rotaru

RECOMANDĂRI DE SERVIRE

Preparate din carne de vită, vânat, miel, porc, curcan, paste cu sos roșu. Temperatura optimă de consum: 15-20°C.

