



**VIE, STRUGURI ȘI VINIFICAȚIE**

Suprafața recoltată a fost de 15,54 ha, din parcela numită tradițional „În vale” (anul plantării 2000). 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 ajuns la maturitate deplină, copt până la nivelul de 216 gr. zahăr/litru, cu o producție recoltată de 3.285 kg/ha. 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 14 zile. Maturare în sticlă, între 6 și 12 luni.

**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**

Un Pinot Noir 100%, provenind din regiunea Dealu Mare (comuna Săhăteni, județul Buzău), obținut din struguri BIO, un vin tânăr și viguros, cu taninuri ferme, peste care se așează, în straturi succesive, notele de fructe roșii și tonurile picante. Culoare roșu rubiniu și nas expresiv, cu cireșe negre și vișine coapte. Corp suplu, textură fină, aciditate vie și alcool bine evidențiat (14,4%). Gust cu cireșe amare, coacăze și ciocolată neagră, totul discret aseasonat cu aluzii de piper alb. Postgust lung și proaspăt, cu fructe negre confiate, tabac și senzații amărui, elegante.

**DATE TEHNICE**

Caracter: vin roșu sec, liniștit

Soiuri: Pinot Noir 100%

An de recolta: 2020

Maturare: tanc de inox, sticlă

Volum butelie: 750 ml

Treaptă de calitate: DOC Dealu Mare

**DATE ANALITICE**

Alcool: 14.4 % vol.

Zahăr: 1.6 g/l

Aciditate: 4.9 g/l

Extract sec: 32 g/l

**ECHIPA**

Viticultor: Valentin Rotaru, C-tin Mihalcea

Enolog: Liviu Grigorică, Valentin Rotaru

**RECOMANDĂRI DE SERVIRE**

Tocănițe, sarmale, pizza, paste cu sos roșu, brânzeturi tari maturate. Temperatura optimă de consum: 12-15°C.

