

RENDEZ-VOUS FETEASCĂ REGALĂ DEMISEC 2024



VIE, STRUGURI ȘI VINIFICAȚIE

Un an peste medie în zona Dealu Mare, cu struguri de bună calitate. 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, cu o coacere până la nivelul de 240 grame de zahăr/litru.

Strugurii au fost recoltați manual, în lădite de 15 kg, după metoda tradițională, detașându-se prin tăiere cu foarfeca. După deschiorchinare și zdrobirea boabelor, mustuiala s-a limpezit în cisterne de inox, la o temperatura de 5°C, timp de 48 de ore. Fermentarea s-a realizat la 16-18°C, timp de 16 zile. Presarea a fost efectuată la 1,8 Bari.

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 Regală 100%, provenind din regiunea Dealu Mare (comuna Săhăteni, județul Buzău), un vin demisec, cu arome citrice și un discret rest de zahăr perfect echilibrat de aciditate. Culoare galben pai și nas discret, cu gutuie, ierburi condimentate și senzații minerale. Corp suplu, aciditate vie și alcool bine integrat (13%). Gust cu măr copt, ardei verde și grapefruit alb. Postgust proaspăt, cu impresii de coajă de lime, mentă și lavandă. Beneficiind de o vinificație naturală, acest vin poate conține eventuale depuneri.

DATE TEHNICE

Caracter: vin alb demisec, liniștit
Soiuri: Fetească Regală 100%
An de recolta: 2024
Maturare: tanc de inox, sticlă
Volum butelie: 750 ml
Treaptă de calitate: DOC Dealu Mare

DATE ANALITICE

Alcool: 13 % vol.
Zahăr: 8.8 g/l
Aciditate: 5.6 g/l
Extract sec: 20.1 g/l

ECHIPA

Viticultor: Constantin Mihalcea
Enolog: Valentin Rotaru

RECOMANDĂRI DE SERVIRE

Pui, paste cu sos alb, rizoto cu ciuperci, pește la grătar, fructe de mare. Temperatura optimă de consum: 3-7°C.

