DOMENIILE FRANCO-ROMÂNE

GALERON FETEASCĂ NEAGRĂ BARIC

VIE, STRUGURI ŞI VINIFICAŢIE

Strugurii au fost recoltaţi din parcelele „Baniţa” (anul plantării 2009) şi „Vispeşti” (anul plantării 2009). Cultura viţei-de-vie este situată în pantă. Solul are la bază calcare sarmatice, argile, gresii şi tufuri dacice.

Fructul a ajuns la maturitate deplină, copt până la nivelul de 250 grame zahăr/litru. Recoltarea a fost executată selectiv, 100% manual.

Strugurii au fost recoltaţi manual, în lădite de 10 kg, după metoda tradiţională, detaşându-se prin tăiere cu foarfeca. Fermentarea s-a realizat folosind cea mai veche metodă, şi anume în linuri de beton, la o temperatură cuprinsă între 23-25°C, timp de 13 zile. Maturare în butoaie de stejar, între 12 şi 18 luni.

PRODUCĂTOR

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

NOTE DE DEGUSTARE

Un asamblaj eclectic de Fetească Neagră - 40% din recolta 2021 (18 luni baric), 50% din recolta 2022 (12 luni baric) şi 10% din recolta 2024 (inox) - provenind din regiunea Dealu Mare (comuna Săhăteni, judeţul Buzău). Un vin masiv, voluptuos şi bine închegat, realizat într-un stil exploziv, de Lume Nouă, cu fructe negre suculente, condimente picante şi o importantă influenţă a baricului. Culoare roşu purpuriu închis şi nas opulent cu coacăze, vanilie şi note minerale de trufe negre de pădure. Corp compact, taninuri ferme, aciditate vie şi alcool bine evidenţiat (14,5%). Gust plin, cu cireşe negre, prune şi vişine supracoapte, la care se adaugă ciocolată amăruie, scorţişoare şi tabac. Postgust lung, cu impresii de fructe negre confiate, piper verde şi aluzii minerale.

DATE TEHNICE

Caracter: vin roşu sec, liniştit

Soiuri: Fetească Neagră 100%

An de recolta: NV (2021, 2022, 2024)

Maturare: tanc de inox, baric, sticlă

Volum butelie: 750 şi 1500 ml

Treaptă de calitate: DOC Dealu Mare

DATE ANALITICE

Alcool: 14.5 % vol.

Zahăr: 3.8 g/l

Aciditate: 5.7 g/l

Extract sec: 30 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 roşu. Temperatura optimă de consum: 15-20°C.

RO-ECO-007
Agricultura UE