



VIE, STRUGURI ȘI VINIFICAȚIE

Cultură aflată în regim ecologic (certificată ECOCERT), fără a folosi produse chimice de sinteză. Fertilitatea solului este prioritară și stimulată natural. 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%, originară din regiunea Dealu Mare (comuna Săhăteni, județul Buzău), obținută din struguri BIO. Un vin proaspăt și exuberant, care aduce în prim plan fructe negre de pădure, condimente picante și note vegetale. Culoare roșu purpuriu și nas elegant, cu coacăze, pământ reavăn și trufe de pădure. Taninuri ferme, frumos rotunjite, excelentă aciditate și alcool bine evidențiat (14,5%). Gust intens, cu vișine coapte și mure, la care se adaugă senzații de piper și cuișoare. Postgust lung și succulent, cu tonuri de cireșă neagră și grafit.

DATE TEHNICE

Caracter: vin roșu sec, liniștit

Soiuri: Fetească Neagră 100% BIO

An de recolta: 2023

Maturare: tanc de inox, sticlă

Volum butelie: 750 ml

Treaptă de calitate: DOC Dealu Mare

DATE ANALITICE

Alcool: 14.5 % vol.

Zahăr: 1.4 g/l

Aciditate: 4.8 g/l

Extract sec: 29.8 g/l

ECHIPA

Viticultor: Valentin Rotaru, C-tin Mihalcea

Enolog: Valentin Rotaru, Liviu Grigorică

RECOMANDĂRI DE SERVIRE

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

