DOMENIILE FRANCO-ROMÂNE

DFR FETEASCĂ REGALĂ 2025

VIE, STRUGURI ŞI VINIFICAŢIE

Un an peste medie în zona Dealu Mare, cu struguri de bună calitate. Sezon cu climă temperat continentală, cu variaţii de la nord la sud. 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, recoltarea a fost executată selectiv, 100% manual.

Strugurii au fost recoltaţi manual, în lădite de 15 kg, după metoda tradiţională, detaşându-se prin tăiere cu foarfeca. După deschiorchinare şi 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 efectuata la 1,8 Bari.

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

O Fetească Regală 100%, originară din regiunea Dealu Mare (comuna Săhăteni, judeţul Buzău). Un vin proaspăt şi tonic, cu fructe verzi crocante, note ierboase şi impresii minerale. Culoare galben deschis şi nas răcoritor, cu mere văratice, iarbă proaspăt cosită şi flori de tei. Corp suplu, aciditate intensă şi alcool bine evidenţiat (13%). Gust suculent, cu piersici albe, cireşe de mai şi lime. Postgust lung, cu senzaţii de citrice amărui, mentă şi anason.

DATE TEHNICE

Caracter: vin alb sec, liniştit

Soiuri: Fetească Regală 100%

An de recolta: 2025

Maturare: tanc de inox, sticlă

Volum butelie: 750 ml

Treaptă de calitate: DOC Dealu Mare

DATE ANALITICE

Alcool: 13 % vol.

Zahăr: 1.1 g/l

Aciditate: 5.5 g/l

Extract sec: 20.3 g/l

ECHIPA

Viticultor: Valentin Rotaru, C-tin Mihalcea

Enolog: Valentin Rotaru, Liviu Grigorică

RECOMANDĂRI DE SERVIRE

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

RO-ECO-007
Agricultura UE

SC Domeniile Franco-Române SRL | str. Şcolii 143, Săhăteni, jud. Buzău, România | contact@dfr-wines.com | dfr-wines.com