

WINEL

ARTISAN FETEASCA NEAGRA 2020

ARTISAN È IL NOSTRO VINO DEDICATO ALLE VARIETÀ INDIGENE ROMENE SPECIFICHE DELLA ZONA DI DEALU MARE. PORTANO L'IMPRONTA E LA PERSONALITÀ DELLA NOSTRA ENOLOGA AURELIA VIŞINESCU. IL LORO OBIETTIVO NON È ESSERE PERFETTI O CONFORMARSI A UNO STANDARD COMUNE, MA ESSERE ESPRESSIVI DEL TERRITORIO DA CUI PROVENGONO. SONO VINI CON IDENTITÀ, VINI VIVI.



Regione	Buzau Dealu Mare DOC – CT.														
Varietà d’uva	Feteasca Neagra.														
Stile di vino	Dolce 1 2 3 4 5					Secco					Corposità 1 2 3 4 5				
Colore	Rosso rubino intenso.														
Bouquet	Prugne secche, ribes nero e cannella.														
Palato	Setoso al palato, ben bilanciato dai tannini rotondi e accenni di vaniglia derivanti dall’affinamento in botti di rovere rumeno.														
Abbinamenti	Ideale con piatti di agnello, maiale, vitello, manzo. Si abbina bene anche con pollo fritto, servitor ad una temperatura di 16-18°C.														
Alc. Vol	14.0%														
Acidità totale	5.53 g/L														
pH	3.70														
Zucchero res.	6.54 g/L														
Fermentazione	In serbatoi di acciaio inox a 25-27°C con follatura. Utilizzata una macerazione estesa per approfondire e ampliare la struttura del vino. Affinato in botti di rovere rumeno usate per la seconda volta, con tostatura media per 12 mesi.														
Maturazione	12 mesi in botti di rovere rumeno.														
Suolo	Suoli argillosi bruni, con substrato calcareo.														
Clima	Temperato continentale.														
Vendemmia	Inizio ottobre.														
Potenziale Invecchiamento	5+ anni.														