

SELEZIONE ACADEMIA



ACADEMIA FETEASCA NEAGRA DE PURCARI

Tipologia: Rosso

Denominazione: **IGP Stefan Voda** Vitigni: **100% Feteasca Neagra**

Alcool: **13,5%**Volume: **750 ml.**

Zona di produzione: **Moldavia, distretto di Stefan Voda** Terreno: **chernozem argilloso-sabbioso carbonizzato**

Densità: 2790-3333 piante/ettaro

Allevamento: **Guyot doppio** Età del vigneto: **15-20 anni**

Posizione del vigneto: 110-185 metri s.l.m.

Esposizione: **Sud-Est**

Quantità di precipitazioni, media annua: 450-550 mm.

Giorni di sole all'anno: 310-320

Somma di temperature attive: 3000-3250 °C

Produzione: **80-100 q.li per ettaro** Vendemmia: **manuale in casetta**

Periodo della vendemmia: inizio Ottobre

Fermentazione: in anfore di argilla circa 6 mesi

Maturazione: circa 1 anno in barriques di rovere francese

Affinamento in bottiglia: circa 1 anno

Caratteristiche organolettiche: vino rosso secco - È un vino morbido e vellutato, con tannini morbidi e un tocco di zucchero residuo. Nel bicchiere si presenta con un colore rubino intenso. Il suo profilo aromatico mostra note esuberanti di ciliegie mature, lamponi, mirtilli e ribes, seguite da vaniglia e tabacco. Al palato è complesso ed elegante, dominato da sapori di cioccolato con note di prugne, more, caffè e sentori di menta. La temperatura consigliata per il consumo e: +16/+18°C

Abbinamenti: Si abbina a piatti tradizionali a base di carne, selvaggina, roast beef, piatti a base di carne di maiale.