

SELEZIONE
NOTTURNA



PURCARI
• CHATEAU •



RARA NEAGRA DE PURCARI

Tipologia: **Rosso**

Denominazione: **IGP Stefan Voda**

Vitigni: **100% Rara Neagra**

Alcool: **13,5% vol.**

Volume: **750 ml.**

Zona di produzione: **Moldavia, distretto di Stefan Voda**

Terreno: **argilloso sabbioso, ricoperto da un sottile strato di chernozem (la presenza di rubidio nel terreno)**

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 cassetta - notturna**

Periodo della vendemmia: **inizio ottobre**

Fermentazione: **in acciaio a t° controllata**

Maturazione: **6 mesi in barriques di rovere francese**

Affinamento in bottiglia: **minimo 6 mesi**

Caratteristiche organolettiche: vino rosso secco - di colore **rubino intenso e brillante**, Rara Neagră de Purcari si distingue per il suo aroma puro e intenso di **frutti rossi**, come **amarena e ribes succoso**, con un tocco **speziato di pepe**. La trama satinata è punteggiata da tannini medi e fini e da una sensazione speziata che gli dona sollievo. Ottenuto da uve raccolte e selezionate a mano, vinificate con metodo tradizionale.

Affinato **6 mesi** in barriques di rovere francese.

Si consiglia di decantare per 30 minuti prima di servire.

La temperatura consigliata per il consumo è +14/+16 °C.

Abbinamenti: carni rosse e formaggi stagionati.

General Mega Group Srl (Distributore ufficiale Italia)

Sede legale S.S. 7 BIS-KM-50, (Palazzo Mercury) 80035 Nola (Na)

Mob.: +39 333 728 3327 / +39 376 188 3907 - Uff. +39 081 19802025

winepurcari.it@gmail.com - www.winepurcari.it