

ALBA

Ragazza nera - Saperavi 2022



Varietà di uva:

Ragazza nera - 52%

Saperavi - 48%

Tipologia: vino rosso secco

Vigneti: 17,5 ha

Resa: 12 t/ha

Terroir: la regione vitivinicola Valul lui Traian, microzona Tigheci

Vendemmia: in ottobre

Temperatura di fermentazione: 25°C - 30°C

Vinificazione: 10 giorni in vasca di acciaio inox a temperatura controllata di 25°C - 30°C

Affinamento in legno: 8 mesi in botti di rovere francese e americano

Contenuto alcolico: 14,0 %

Zucchero: 2,0 g/dm³ Acidità: 5,1 g/dm³

Volume: 0,75 l

Note di degustazione: Un vino complesso e raffinato, di colore rosso scuro con sfumature violacee. L'aroma rivela note di frutti neri, pepe nero, legno di cedro e cioccolato. La consistenza vellutata e densa lascia una piacevole impressione di frutta e spezie. Il retrogusto ha una lunga persistenza con note di vaniglia. Le uve sono state raccolte a mano dal vigneto Romanovca nella micro-regione vinicola di Tigheci, distretto di Leova.

Come servirlo: a 16°C - 18°C con preparazioni a base di carni rosse, come roast beef, agnello, montone o maiale, ma anche con formaggi stagionati.