



LA ȚIGĂNCI



Soiul/ soiurile: Feteasca Neagra

Podgoria: DOC - CMD Dealu Mare -Tohani

Tip vin: Rosu, Sec

An de recolta: 2022

Concentratie alcoolica: 14,9%



Particularitati de vinificatie

Strugurii au fost recoltați manual, desciorchinați și lăsați la macerare la rece (circa 6°C) în cisterne din inox pentru 48 de ore, după care a urmat fermentarea pentru circa 10 zile. Maturat 6 luni în baricuri din stejar francezesc la prima și a doua folosire.



Note de degustare

Aspect: Roșu rubiniu intens

Miros: Arome primare de prune, vișine, afine și coacăze negre, îmbinate cu note subtile de ciocolată și condiment.

Cust: Corpulent, echilibrat, structură elegantă, tanini fini bine integrați, cu final de ciocolată neagră, vișină și vanilie



Asocieri culinare

Se recomanda servirea alaturi de preparate din carne de vita sau porc, mezeluri picante si branzeturi maturate.



Temperatura ideala de servire

Se recomanda servirea vinului la o temperatura de 15-17 grade.

