



VIA MARCHIZULUI

PINOT NOIR

An recoltă: 2019

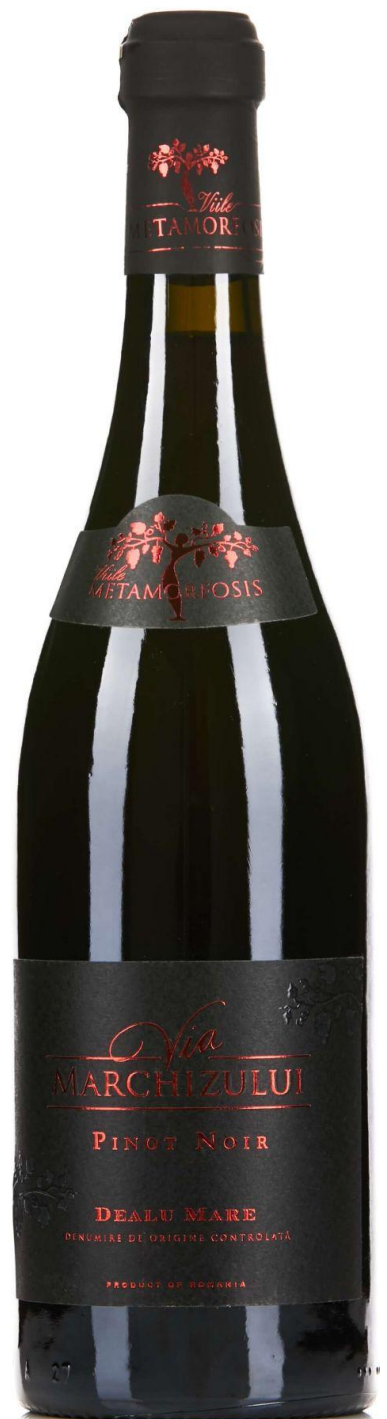
Regiune viticolă: Dealu Mare DOC

Alcool: 14.5% Vol. Alc.

Climat

Anul a început cu o iarnă blândă, cu temperaturi chiar ridicate pentru acest anotimp, atingând valori maxime de până la 15°C. Ninsorile generoase din luna ianuarie au compensat precipitațiile reduse din lunile februarie, martie și aprilie. Acești factori climatici au accelerat ușor pornirea în vegetație a viței-de-vie.

Regiunea viticolă Dealu Mare a fost lovită de grindină către finalul primăverii. Acest factor a avut un impact major asupra plantațiilor, reducând la jumătate recolta. Strugurii s-au bucurat de acces la mai multe resurse minerale, fizico-chimice și de conținut de zahăr ridicat. Temperaturile din perioada verii și toamnei s-au încadrat în valorile normale din ultimii ani, iar precipitațiile anuale au ajuns la 646 l/mp.





Vinificare

Strugurii au fost culesi la inceputul lunii septembrie iar dupa recoltare, strugurii au fost dezciorchinati cu blandete, iar boabele sortate manual cu foarte mare atentie la banda. Astfel se indeparteaza impuritatile vegetale sau de orice alta natura. Vinificarea s-a facut la temperatura controlata, de 28 - 30°C, in vase de inox, cu o macerare de circa o saptamana. Apoi vinul a fost transferat in budane de lemn european pentru desavarsirea fermentatiei malolactice. A urmat imbutelierea si depozitarea temporara in crama pentru desavarsirea gustului.

Date istorice

Via Marchizului este numele pe care il poarta una dintre gamele de vinuri ale cramei Vitis Metamorfosis, ca omagiu pentru Marchizul Piero Antinori. Odata cu vizita sa in Romania, a fost convins de frumusetea locului, de potentialul viticol zonei, de localnici, si a luat hotararea de a investi in aceasta regiune. Via Marchizului, aflata in localitatea Fintesti, a fost prima suprafata achizitionata. Strugurii din soiul Pinot Noir se intind pe o suprafata de 1,25 ha, izolata de restul viei datorita superioritatii acesteia. Ceea ce o face speciala este combinatia de elemente precum sol, topografie si microclimat. Aceasta izolare inseamna si ca echipa noastra poate acorda o atentie sporita acestui soi de struguri exceptional, lucru care contribuie la obtinerea unui vin de o calitate deosebita.

Note degustative

Vizual, vinul prezinta o culoare rosu deschis care anunta un vin delicat, suplu, cu tanini usori. Cu o corpolenta medie si o structura bine echilibrata, cu aciditate placuta, vinul este armonios si recomandam servirea sa la 18°C alaturi de branzeturi fine sau piept de rata la cuptor.

Signed by Fiorenzo Rista