



VIA MARCHIZULUI

NEGRU DE DRĂGĂȘANI

An recoltă: 2020

Regiune viticolă: Dealu Mare DOC

Alcool: 16.5% 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 de pe toată durata anului au ajuns la 646 l/mp.





Vinificare

După recoltare, strugurii sunt dezciorchinați cu blândețe, iar boabele sunt sortate manual cu foarte mare atenție la bandă. Sunt astfel îndepărtate orice impurități vegetale sau de orice altă natură. Vinificarea s-a făcut la temperatură controlată, de 28 - 30°C, cu o macerare de minimum trei săptămâni, pentru a obține o culoare intensă și arome desăvârșite. După maturarea în barrique-uri, timp în care s-a desăvârșit și fermentația malolactică, a urmat îmbutelierea și depozitarea temporară în crămă pentru desăvârșirea gustului.

Date istorice

Via Marchizului este numele pe care îl poartă una dintre gamele de vinuri ale cramei noastre, ca tribut pentru Marchizul Piero Antinori. Odată cu vizita sa în România, a fost convins de frumusețea locului, de potențialul viticol al regiunii, de localnici, și a luat hotărârea de a investi în această zonă. Via Marchizului, aflată în localitatea Fințești, a fost prima suprafață achiziționată.

Suprafață de 0.9 ha de Negru de Drăgășani, replantată în anul 2005 este cultivată prin metode ecologice și este izolată de restul viilor pentru a se permite un tratament special. Soiul Negru de Drăgășani a fost obținut la stațiunea de cercetare viticolă ce îi poartă numele, ca hibridare între soiurile Negru Vârtos și Saperavi și s-a aclimatizat foarte bine în Dealu Mare.

Note degustative

De culoare roșu închis cu tente violacee, aromele cele mai exponente din acest vin sunt de mure, cu note fine de smochină, ciocolată amăruie și vanilie. Este un vin proaspăt, corpulent, puternic aromă, conține taninuri rotunde și bine pronunțate, precum și un post-gust de lungă durată.

Recomandăm servirea alături de mușchi de mistreț umplut sau alături de carnați afumați de mistreț, preparate la cuptor în sos de vin. Vinul pentru sos să fie tot Negru de Drăgășani. De asemenea, alături de lasagna cu sos bolognese, branzeturi tari, maturate, branză de burduf, pecorino, gorgonzola, sau gustări reci românești (șuncă afumată, carnați, tobă, lebăr, mușchi de porc crud uscat etc.

Signed by Fiorenzo Rista



VIA MARCHIZULUI

NEGRU DE DRĂGĂȘANI MAGNUM

An recoltă: 2018
Regiune viticolă: Dealu Mare DOC
Alcool: 14.8% Vol. Alc.

Clima

În anul 2018 s-au înregistrat precipitații relativ abundente, de 778 l/mp în regiunea noastră viticolă.

Cele mai ridicate valori au fost atinse în lunile de primăvară, în iunie, în octombrie și în noiembrie. Totodată, temperaturile minime înregistrate au fost foarte scăzute iarna (-15°C) și primăvara (-3°C).

Factorii climatici ai acestui an au permis coacerea uniformă și optimă a strugurilor. Culesul a fost exclusiv manual, către finalul lunii septembrie.





Vinificare

Dupa recoltare, strugurii sunt dezciorchinati cu blandete, iar boabele sunt sortate manual cu foarte mare atentie la banda. Sunt astfel indepartate orice impuritati vegetale sau de orice alta natura. Vinificarea s-a facut la temperatura controlata, de 28 - 30°C, cu o macerare de minimum trei saptamani, pentru a obtine o culoare intensa si arome desavarsite. Dupa maturarea in barrique-uri, timp in care s-a desavarsit si fermentatia malolactica, 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 noastre, ca tribut pentru Marchizul Piero Antinori. Odata cu vizita sa in Romania, a fost convins de frumusetea locului, de potentialul viticol al regiunii, de localnici, si a luat hotararea de a investi in aceasta zona. Via Marchizului, aflata in localitatea Fintesti, a fost prima suprafata achizitionata.

Sticla magnum (1.5 lt.) face parte dintr-o editie speciala a acestui vin, limitata la doar 1.000 sticle, fiecare numerotata individual. Este dimensiunea perfecta pentru a pastra vinul la invecnire, iar aspectul sticlei in cutia de lemn face acest vin perfect pentru a fi oferit cadou.

Suprafata de 0.9 ha de Negru de Dragasani, replantata in anul 2005 este cultivata prin metode ecologice si este izolata de restul viilor pentru a se permite un tratament special.

Soiul Negru de Dragasani a fost obtinut la statiunea de cercetare viticola ce ii poarta numele, ca hibridare intre soiurile Negru Vartos si Saperavi si s-a aclimatizat foarte bine in Dealu Mare.

Note degustative

De culoare rosu inchis cu tente violacee, aromele cele mai exponente din acest vin sunt de mure, cu note fine de smochina, ciocolata amaruie si vanilie. Este un vin proaspat, corpulent, puternic aromat, contine taninuri rotunde si bine pronuntate, precum si un post-gust de lunga durata.

Recomandam servirea alaturi de muschi de mistret umplut sau alaturi de carnati afumati de mistret, preparate la cuptor in sos de vin. Vinul pentru sos sa fie tot Negru de Dragasani. De asemenea, alaturi de lasagna cu sos bolognese, branzeturi tari, maturate, branza de burduf, pecorino, gorgonzola, sau gustari reci romanesti (sunca afumata, carnati, toba, lebar, muschi de porc crud uscat etc.

Signed by Fiorenzo Rista