



VIA MARCHIZULUI

FETEASCA NEAGRA

An recoltă: 2020 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, fizicochimice 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 toata 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 alta natura.



Vinificarea s-a facut la temperatură controlată, de 28°C, cu o macerare de minimum doua saptamani, pentru a obține o culoare intensă și arome desavârșite. După maturarea în budane din lemn de stejar, timp în care s-a desavârșit și fermentația malolactică, a urmat imbutelierea și depozitarea temporară în crama pentru desavârșirea 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.

Odata 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 Fintesti a fost prima suprafață achiziționată.

Suprafața de 1,28 ha de Feteasca Neagra, replantată în anul 2010 este cultivată prin metode ecologice și este izolată de restul viilor pentru a se permite un tratament special.

Note degustative

De culoare roșu închis cu tente violacee, aromele cele mai exponente din acest vin sunt de prune, cu note fine de visine, ciocolată amăruie și vanilie.

Este un vin proaspăt, corpulent, puternic aromat, conține taninuri rotunde și bine pronunțate, precum și un post-gust de lungă durată.

Recomandăm servirea alături de mușchi de porc/vita umplut, preparate la cuptor în sos de vin sau branzeturi maturate.

Signed by Fiorenzo Rista