



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

Gama Marama

ROZE – FETEASCĂ NEAGRĂ

Tipul vinului: Roze, sec

Varietate: Fetească Neagră

Anul de recoltă: 2019

Alcool: 12,5 % vol.

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 12,9 hectare cu Fetească Neagră, plantate la o densitate de 5.600 plante la hectar. Modul de tăiere este Guyot simplu. Pentru această gamă, se aleg parcele cu o producție medie de 8-10 tone /ha.

Metoda de vinificație: Strugurii s-au cules mecanizat și s-au ținut la macerare peliculară, pentru extragerea culorii, timp de 3 – 6 ore. A urmat presarea, limpezirea mustului obținut la rece și apoi fermentarea lentă, în cisterne de inox, timp de aproximativ o lună, la temperaturi de 15-18 °C. Vinul obținut s-a maturat pe drojdii fine.

Note de degustare: Feteasca Neagră este cel mai vechi soi românesc, cu rădăcini în perioada primei domesticiri a viței sălbatice, ceea ce face ca soiul să se adapteze rapid la locuri noi, căpătând în fiecare regiune câte o expresie distinctă. Vinul roze obținut din acest soi este delicat și amintește de piersicile albe din grădina bunicilor.

Temperatura recomandată de servire: 11°C - 13°C. Eventualele depuneri certifică numărul minim de intervenții care se fac asupra vinului.