

CAII DE LA LETEA

Volumul I



FETEASCĂ NEAGRĂ

2018

Este un soi 100% românesc, care, deși inițial a fost considerat o mutație genetică a altui soi foarte răspândit în România, Feasca Albă, Feteasca Neagră este de fapt un soi foarte vechi, dovadă fiind și tipurile diferite ale acestui soi care se găsesc (mutații în structura ADN). Vinul realizat în Dobrogea, la Viticola Sarica Niculițel poartă amprenta terroir-ului și reunește cele mai bune expresii ale acestui soi, din ani diferiți.

Vin roșu rubiniu cu o aromă plăcută și complexă, asemănătoare cu cea a coacăzelor, murelor sau a prunelor uscate. Gustul este catifelat și armonios și te trimite cu gândul la fructele de pădure (coacăze, mure), vișine, prune uscate, ușor condimentat, amintind de scorțișoară, piper, ienibahar și vanilie.

Tip de vin: Roșu, sec

Calitate: IG Colinele Dobrogei

Alcool: 13,5% vol.alc.

Temperatura optimă de consum: 16-18 °C

ASOCIERI GASTRONOMICE:

Paste, brânzeturi fine sau cocoș la cuptor.

NOTIȚE: _____
