

SELEZIONE
RISERVA



PURCARI
• CHATEAU •



NEGRU DE PURCARI 2020

Tipologia: **Rosso**

Denominazione: **IGP Stefan Voda**

Vitigni: **55% Cabernet-Sauvignon - 40% Saperavi - 5% Rara Neagra**

Alcool: **14% vol.**

Volume: **750 ml.**

Zona di produzione: **Moldavia, distretto di Stefan Voda**

Terreno: **argilloso sabbioso, ricoperto da un sottile strato di chernozem (suolo scuro)**

Densità: **1907-3333 piante/ettaro**

Allevamento: **Guyot doppio**

Età del vigneto: **15-20 anni**

Posizione del vigneto: **110-185 metri s.l.m.**

Esposizione: **Sud-Est**

Quantità di precipitazioni, media annua: **450-550 mm.**

Giorni di sole all'anno: **310-320**

Somma di temperature attive: **3000-3250 °C**

Produzione: **100-120 q.li per ettaro**

Vendemmia: **manuale in cassetta**

Periodo della vendemmia: **inizio settembre**

Fermentazione: **in acciaio a t° controllata**

Maturazione: **18 mesi in barriques di rovere francese**

Affinamento in bottiglia: **minimo 6 mesi**

Caratteristiche organolettiche: vino rosso secco, dal colore rosso mattone, si distingue per un bouquet complesso e intenso, con sfumature di frutta dolce - prugne mature e fichi - che si sviluppano nel tempo, accompagnate nel finale da fini aromi di spezie e zafferano.

Il gusto profondo e vellutato ricorda gli stessi frutti presenti nell'aroma, con ampie note di tannini delicati e un retrogusto sensuale e persistente.

Affinato per **18 mesi** in barriques di rovere francese.

Decantare per 30 minuti prima di servire.

La temperatura consigliata per il consumo è +18/+20°C.

Abbinamenti: piatti di carne rossa, manzo, agnello, piatti caldi con salsa piccante, pasta al ragù, formaggio ammuffito, Roquefort, Gorgonzola, Stilton, selvaggina arrosto ripiena di fichi, involtini di fagiolo in particolare.

General Mega Group Srl (Distributore ufficiale Italia)

Sede legale S.S. 7 BIS-KM-50, (Palazzo Mercury) 80035 Nola (Na)

Mob.: +39 333 728 3327 / +39 376 188 3907 - Uff. +39 081 19802025

winepurcari.it@gmail.com - www.winepurcari.it