



CASTEL
MIMI
1893



Feteasca Neagra

Miscela: 100% Feteasca Neagra

Classificazione: Vino rosso secco

Anno di vendemmia: 2019

Alcol: 15,0%

Consumo Temperatura: +15° ... +18° C

Condizioni di conservazione consigliate: +5°C – +20°C, in luoghi asciutti e ben ventilati, con umidità relativa max. 85%.

Manutenzione: min. 16 mesi in botti di rovere francese

Note di degustazione: Il bouquet del vino seduce con aromi di ciliegie selvatiche e prugne secche. Il gusto complesso e fruttato offre sensazioni di mirtilli, more selvatiche e tabacco. Il retrogusto è delicato con tannini leggermente speziati.

Abbinamenti gastronomici: bistecche extra rare o addirittura blu condite con salsa di ciliegie dolci, o a un petto d'anatra al sangue servito con salsa di marmellata di mirtilli rossi e patate dolci.



Sede legale Via Luca Giordano – Saviano (Na)

Mob.: +39 376 188 390 - **Uff.:** +39 081 342 79 27

moldowine.md@gmail.com - vinimoldavi.com@gmail.com

www.vinimoldavi.com