

ALBA

Feteasca Neagra - Tempranillo 2022



Varietà di uva:

Ragazza nera - 51%

Tempranillo - 49%

Tipologia: vino rosso secco

Vigneti: 11,0 ha

Resa: 8,5 t/ha

Terroir: la regione vitivinicola Valul lui Traian, microzona Tigheci

Raccolta: in settembre - ottobre

Temperatura di fermentazione: 25°C - 30°C

Vinificazione: 10 giorni in vasca di acciaio inox a temperatura controllata di 25°C - 30°C

Affinamento in legno: 8 mesi in botti di rovere francese e americano

Contenuto alcolico: 14,0 %

Zucchero: 1,8 g/dm³ Acidità: 5,0 g/dm³

Volume: 0,75 l

Note di degustazione: Un blend unico tra una varietà autoctona e una spagnola. Bouquet nobile di ciliegie, amarene, pepe nero sullo sfondo con sfumature rustiche e violette. Tannini ben integrati e retrogusto di lunga durata.

Come servirlo: a 16°C - 18°C con preparazioni a base di carni rosse, come roast beef, agnello, montone o maiale, ma anche con formaggi stagionati.

