



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE

Fetească de Tohani-Rose

Fetească Neagră
2023



TIP VIN:

Rose sec, DOC - CMD Dealu Mare.

AREAL:

Latitudine: 45°02' - 45°04' latitudine nordică; Longitudine: 26°23' - 26°26' longitudine estică. Climă: Temperat continentală cu influențe mediteraneene, temperatura medie anuală 10° Celsius, precipitații medii anuale 513 mm; Relief: Subcarpați, altitudine medie 500 m, expunere sudică; Tip de sol: Brunroșcat de pădure cu calcar.

VINIFICAȚIE:

Strugurii au fost culeși manual, ulterior au fost sortați cu grijă. Macerarea la rece pentru Feteasca Neagra a durat aproximativ 60 minute. Fermentația alcoolică la temperatură controlată s-a făcut la 13-14 grade Celsius, în vase de inox, vreme de 10-15 zile.

DEGUSTARE:

Feteasca Neagră vinificat rose, este un vin cu culori pale de floare de piersic, strălucitor și elegant. Olfactul încântă prin senzațiile fructate de cireșe albe, coacăze roșii, grepfruit roz și trandafir sălbatic. Persistent și aromat. Gustul dezvăluie aciditate și prospețime, pe lângă senzații tonice vibrante.

SERVIRE:

Temperatura recomandată de servire 7° - 9° Celsius. Un vin sec, perfect alături de preparate din pește în sos sau fructe de mare proaspete.

NOTE ANALITICE:

Concentrație alcoolică=12.41% vol.; Zahăr rezidual=3,83 g/l; Aciditate totală=5,73 g/l; Aciditate volatilă=0,27 g/l.