



VLADOMIRĂ

FETEASCĂ NEAGRĂ

— SEC —

2015



Zone de production: N-E de la Moldavie, au nord du département de Iași, dans la localité de Bivolari

Variété: Fetească Neagră

Classification: DOC – CMD

Terrain: sol tchernoziom cambique; relief ondulé, pentes 4-5%

Altitude: environ 410 m au-dessus du niveau de la mer

Mode de conduite: cordon unilatéral, taille courte en cépages

Climat: continental, hivers froids, avec des printemps froids et des étés secs

Récolte: manuelle, à la maturité phénolique, dans la première décade du mois d'octobre

Vinification: macération fermentation pour 9 jours à la température de 22-25 °C, macération post-fermentative pour une semaine

Maturation: dans des récipients en acier inoxydable

Dégustation: couleur rouge intense

Association culinaire: agile, versatile avec de l'alcool modéré, se prête bien avec des plats aux salamis apéritifs, d'agneau et de porc sans restriction de la forme gastronomique, le plat principal légèrement vers le gras comme des ragoûts, ciulama, où on reçoit l'aide de la fraîcheur et de l'acidité du vin. À essayer avec saslic (des grillades de viande et des légumes grillés dans la poêle) ou des plats rustiques

Concentration alcoolique: 12,5 %

Acidité triturable, g/l: 4,6

Des sucres réducteurs, g/l: 0,48

Température de service: 17 - 18 °C

Préservation et consommation: 5-6 ans

Embouteillage: dans des bouteilles en verre de 750 ml

**Gabriel STOICA**
œnologue