

TERRE PRÉCIEUSE

FETEASCĂ NEAGRĂ

DOC DEALU MARE



AMPLASAREA

Podgoria DEALU MARE este regiunea viticolă cea mai cunoscută pentru soiuri rosii, din România. Se întinde pe 60 km dealungul dealurilor subcarpatice de sud-est, profitând astfel de soare pe tot parcursul zilei. Solurile din această regiune sunt argilo-calcaroase, aerisite și cu pante line sau în terase.

PRODUCTIA & CERTIFICAREA BIO

Am selectionat cele mai bune parcele pentru a realiza acest vin de calitate. Situate în terase parcelele din soiul Feteasca Neagra au randamente de producție adesea sub 30 hl/hectar. Aceste vii sunt cultivate respectând regulile agriculturii biologice, adică fără a se utiliza pesticide chimice de sinteză. Sunt certificate de către societatea Ecocert, organism agreat de CEE în cadrul reglementării CE 2092/9 modificată.

DEGUSTARE & GASTRONOMIE

Pe pantele din DEALU MARE, Feteasca Neagră, soi tipic românesc, dă vinuri elegante dar solide. Învechirea în barrique-uri de stejar noi, în maniera bourguignona adaugă vinurilor rotunjime și finețe. La degustare apar în final note de fructe rosii de pădure. Acest vin are un mare potențial de învechire.

Vinul din soiul Feteasca Neagraă însoțeste perfect sarmalele, carnea la gratar sau în sos, vânatul și brânzeturile franțuzești.

ISTORIE

Acum 3000 de ani, aceste vii erau deja cultivate pe teritoriile locuite de către daci, iar vinurile lor erau celebre în întreaga Europa. Când romanii au cucerit ținuturile dacice în secolul 2, pe monezile noii provincii "Dacia Felix", era reprezentată o femeie oferind grâu și struguri.