

Domeniul Bogdan

DOC Murfatlar Feteasca Neagra | 2018

VIN0142-18

Scheda tecnica

CATEGORIA	Romania
ELEMENTO PRIMO	FETEASC? NEAGR?
COLORE	Rosso
PECULIARITÀ	Varietà autoctona, Certificazione Biologica
ALCOL	14.30



Vinificazione e Affinamento

L'uva viene diraspata traferita in recipienti di acciaio e cemento, dove avviene una macerazione a 5°C, seguita dalla fermentazione per minimo 10 gg a temperature di 24°C. Macerazione a caldo ad una temperatura di 28-30°C - che intensifica il colore del vino e la struttura dei tannini, un processo che dura almeno 3-4 settimane. Il vino è stato parzialmente affinato in botti di rovere, tipo barrique, per 4-6 mesi e in vetro per almeno 4 mesi.

Descrizione Vino

Il feteasca Naegra, vitigno autoctono, si presenta in un bel colore rubino profondo. Al naso una ammaliante complessità di frutta scura in confettura, spezie e cenni vegetali, con suggestioni terrose. Torna la complessità al sorso succoso, con un tannino vellutato che gratifica e un bello slancio acido. Persistente il finale speziato.



COMPAGNIA DEI CARAIBI S.p.A. Società Benefit
SEDE LEGALE Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)
SEDE OPERATIVA Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)
Via Vittorio Alfieri 11 - 10121 Torino (TO)

+39 0125 791104 - www.compagniadecaraibi.com - info@compagniadecaraibi.com