DOMENIUL

BOGDAN DOC MURFATLAR ROSÉ PINOT NOIR E MERLOT | 2021

VIN0144-21

Scheda tecnica

CATEGORIA	LAST BOXES
ELEMENTO PRIMO	PINOT NOIR E MERLOT
COLORE	Rosè
PECULIARITÀ	Certificazione Biologica
ALCOL	12.80

Vinificazione e Affinamento

Arrivati in cantina i grappoli sono stati diraspati con gentilezza e ordinati con attenzione. La loro temperatura è portata a circa 5°C e successivamente pigiati. Il mosto viene chiarito gravitazionalmente. La fermentazione è controllata, con lieviti selezionati, ad una temperatura di 14°C per 15 giorni, ed infine la temperatura è lasciata salire a 17-18°C. Le varietà sono state vinificate separatamente.Il vino è stato conservato in serbatoi di acciaio fino alil momento dell'imbottigliamento.

Descrizione Vino

Questa realtà è nata nel 2011 con i primi impianti di vigne a Pestera, nella regione di Dobrogea, stretta tra il Danubio e le rive del mar Nero. La zona è di antichissime tradizioni vitivinicole: si pensa che sia stata questa la prima area nell'ampio territorio dei Carpazi e del Danubio ad accogliere la viticoltura. Qui, su suoli caratterizzati da uno strato superficiale di humus che li rende molto scuri, e da calcare, sabbia e argilla più in profondità, sotto la supervisione dell'agronomo toscano Leonello Aiello l'azienda conduce una viticoltura di stretta osservanza biodinamica, favorita dalla elevate escursioni termiche e dalle brezze costanti che arrivano dalla costa. Un rosé fresco e delicato ottenuto dall'unione di Pinot Nero e Merlot . Spiccati i sentori di agrumi ma anche di frutta rossa. Buona acidità e persistenza.