

SELEZIONE
NATIVE



PURCARI
• CHATEAU •



NATIVE ROSÉ DE PURCARI

Tipologia: **Rosato**

Denominazione: **IGP Stefan Voda**

Vitigni: **50% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 20% Malbec**

Alcool: **13,5%**

Volume: **750 ml.**

Zona di produzione: **Moldavia, distretto di Stefan Voda**

Terreno: **chernozem argilloso-sabbioso carbonizzato**
: 3333 piante/ettaro

Allevamento: **Guyot doppio**

Età del vigneto: **15-20 anni**

Posizione del vigneto: **110-185 metri s.l.m.**

Esposizione: **Sud-Est**

Quantità di precipitazioni, media annua: **450-550 mm.**

Giorni di sole all'anno: **310-320**

Somma di temperature attive: **3000-3250 °C**

Produzione: **80-100 q.li per ettaro**

Vendemmia: **manuale in casetta**

Periodo della vendemmia: **inizio Settembre**

Fermentazione: **in acciaio a t° controllata (16-18°C)**

Maturazione: **realizzato in acciaio senza influenze di rovere**

Affinamento in bottiglia: **minimo 6 mesi**

Caratteristiche organolettiche: vino rosato secco - Il vino Native Rosé (CAB) è prodotto da uve in conversione all'agricoltura biologica. Aspetto cristallino, colore molto chiaro con sfumature rosa. Il bouquet delicato e complesso esprime l'armonia tra note di frutta matura (**pesca, litchi, agrumi**), note floreali (**rosa, viola**), supportate da intense note di spezie dolci miste a note di biancospino e fragoline di bosco. Il gusto è ampio, generoso e gourmand, evolvendo su note di frutta bianca, litchi, sostenuti da una freschezza frizzante e rinfrescante. Il finale è molto lungo, morbido e digeribile.

La temperatura consigliata per il consumo è: +10/+12°C

Abbinamenti: antipasti pregiati, formaggi aromatici e piatti di pesce.

General Mega Group Srl (Distributore ufficiale Italia)

Sede legale S.S. 7 BIS-KM-50, (Palazzo Mercury) 80035 Nola (Na)

Mob.: +39 333 728 3327 / +39 376 188 3907 - Uff. +39 081 19802025

winepurcari.it@gmail.com - www.winepurcari.it