

ALBA
Nero raro
2020

„Un vino da tavola delizioso e che scalda il cuore, prodotto utilizzando la varietà di uva moldava e rumena Rară Neagră. Mirtillo rosso essiccato, ciliegia scura matura, foglie di tabacco e un tocco di fumo al naso. Saporito e rotondo, con abbondanti prugne succose e amarene per riempire il palato pepato. Acidità varietale che fa venire l'acquolina in bocca. I tannini sono a grana fine ma solidi.”

Sylvia Wu, redattrice, DecanterChina.com e redattrice regionale - Asia e Europa settentrionale e orientale

PGI Vallo di Traiano

Varietà di uva: Nero Raro - 100%

Tipologia: vino rosso secco

Vigneti: 3,0 ha

Resa: 8 t/ha

Terroir: la regione vitivinicola Valul lui Traian, microzona Tigheci, villaggio Romaneşti

Vendemmia: inizio ottobre

Temperatura di fermentazione: 25°C - 30°C

Vinificazione: 10 giorni in vasca di acciaio inox a temperatura controllata di 25°C - 30°C

Affinamento in legno: 8 mesi in botti di rovere francese

Contenuto alcolico: 14,0%

Zucchero: 2,6 g/dm3 Acidità: 4,9 g/dm3

Volume: 0,75 l

Note di degustazione: Colore rubino festoso. Aroma fine di chiodi di garofano, amarene, melograni e prugne. La ciliegia matura nel sapore è leggermente amplificata da note speziate. Un vino complesso e corposo con retrogusto di lunga durata.

Come servirlo: a 16°C - 18°C con preparazioni a base di carni rosse, come roast beef, agnello, montone o maiale, ma anche con formaggi stagionati.



Francoforte Internazionale
Trofeo, 2019
Grande Oro

