

## **Feteasca Neagra Ancestral 2008, Crama Basilescu**

### **Terroir**

Podgoria / Centrul viticol: Dealu Mare/ Uralati

Plai: Vladoianca

Suprafata: 21.7 Ha

Altitudine: 292 m

Tip de sol: Brun-roscat de padure slab podzolit in diverse stadii de eroziune, bogat in carbonati si oxizi de fier (de unde si denumirea de brun-roscat)

Expozitie: "Botul de deal" unde sunt amplasate viile este situat intre doua vai cu expozitie SE (Valea Nucetului) si SV (Valea Bobului) unde vita de vie este plantata in terase.

### **Struguri**

#### ***Feteasca Neagra***

Clona folosita: -

Varsta plantatiei: 34 ani

Densitatea plantelor la hectar: 2840

Randamanet (to/ha): 4.5

**Descrierea anului 2008 in arealul viticol Dealu Mare:** a fost un an foarte bun caracterizat prin:

- o temperatura medie anuala cuprinsa intre 10.9<sup>0</sup>C si 11.4<sup>0</sup>C, un numar de 207 - 228 zile cu temperaturi de peste 10<sup>0</sup>C,
- o suma de temperaturi active de peste 3800<sup>0</sup>C si in jur de 1940 ore de insolatie,
- un regim al precipitatiilor de 512 mm/an factori ce au condus la cresterea si dezvoltarea vitei de vie in conditii optime si obtinerea unei recolte sanatoase bogate in zaharuri si compusi fenolici, aciditate echilibrata etc.

### **Vinificare**

Macerarea, fermentare alcoolica (temperatura/zile): fermentatia alcoolica a avut loc la temperaturi cuprinse intre de 25-28<sup>0</sup>C timp de 12 zile.

Fermentare malolactica: la 20<sup>0</sup>C pe o perioada de 30 zile.

Maturare in butoaie de lemn (capacitate / provenienta / tip de ardere / perioada): baricuri franceze si in cele de tip Blend ( stejar american, stejar romanesc si unguresc) – 4 luni.

Invechire la sticla: 12 luni

Vinificator: ing. drd. Gabriel Lacureanu

### **Fisa tehnica a vinului**

Alcool: 14,8%

Aciditate totala: 5,1 g/l ac. tartric

Ph: 3,4

Zahar rezidual: 3,8 g/l

Nr. de sticle (0.75l) imbuteliate: 13000 sticle.

### **Recomandari de servire**

Perioada recomandata de aerisire in decantor/in sticla: 60 min.

Temperatura de servire: 16<sup>0</sup>C

### **Note de degustare**

Culoare: rosu-rubiniu intens cu reflexe purpuriu-violacee.

Aroma: prune uscate – caracteristica soiului, completate cu nuante de piper si condiment ce vin de la cele 7% de vin care a stat la baric; intensa si persistenta.

Gust: vin sec, expresiv, corpolent.

Post gust lung, usor amarui cu prime note de smochine.