

## **Feteasca Neagra Swallowtail 2008, Vinarte**

### **Terroir**

Podgoria / Centrul viticol: Dealu Mare – Zoresti

Plai:

Suprafata: 3.5 ha

Alitudine: 110 m

Tip de sol: argiluvisol de tip brun, necarbonatic; textura luto-nisipoasa, continut argila 30-32%.

Expozitie: sud estica, cu panta 4 % .

### **Struguri**

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

Clona folosita:

Varsta plantatiei: 32 ani

Densitatea plantelor la hectar: 3150

Randamanet (to/ha): 4.8 to / ha (cantitate controlata si prin lucrari in verde).

### **Descrierea anului 2008 in arealul viticol Dealu Mare:**

Din punct de vedere termic un an cu temperaturi relativ normale, cu o toamna calduroasa, favorabila. Din punct de vedere pluviometric, usor peste medie, dar cu o repartitie uniforma, care a permis o maturare buna a strugurilor

### **Vinificare**

Macerarea, fermentare alcoolica (temperatura/zile): 23 zile la 22-25 C.

Fermentare malolactica: definitivata in barriquri de stejar franceze .

Maturare in butoaie de lemn (capacitate / provenienta / tip de ardere / perioada): maturarea s-a facut in barriquri de stejar de 225 litri de provenienta franceza , cu diferite tipuri de ardere si varste (noi, 1 an, doi ani).

Invechire la sticla: minimum 6 luni

Vinificator: Fiorenzo Rista

Comentarii ale vinificatorului: -

### **Fisa tehnica a vinului**

Alcool: 13 % vol.

Aciditate totala: 4.37 g/l

Ph:

Zahar rezidual: 2.00

Nr. de sticle (0.75l) imbuteliate: 10 000

### **Recomandari de servire**

Perioada recomandata de aerisire in decantor/in sticla: min 45 minute

Temperatura de servire: 17 C .

De baut din 2009 pana in 2016.