



# NAUTIMUS

## Domeniile Franco-Române Terre Précieuse Feteasca Neagra



### PÄRITOLU

Rumeenia, Dealu Mare DOC

Rumeenia olulisim viinamarjakasvatuse piirkond, tõlkes „suure mäe nõlv“. Veiniaiad jäävad Transilvaaniast lõunasse, Lõuna Karpaatide mäestiku lõunapoolsetele nõlvadele

### TOOTJA

Ch.Pietrosaratii Domeniile Franco Romane

– Orgaanilist-biodünaamilist veiniviljelust kasutav veinimaja mis on Prantusmaa-Belgia-Rumeenia koostööprojekt. Veinimaja omanikud kasvatavad viinamarju 70 ha suurusel valdusel Dealu Mare südames Breaza külakese ümbruses

### VIINAMARJAD

100% Fetească neagrä

Fetească neagrä on vana Rumeenia-Moldaavia pärsiomane *phylloxera* eelne ja levinuim tume mitmekülgne marjasort, mis tähendab tõlkes „must neitsi“. Valmistatakse kuivi ja poolmagusaid keskmise täidlusega marjaseid punaveine

### VEIN

Keskmisest täidlasem ja üleküpsenud tumedate marjade karakteriga

– Värvilt intensiivne, violetse alatooniga rubiinpunane

– Aroom on marjaselt vürtsikas, kus tunda küpseid musti luuvilju, kuivatatud ploome, mustsõstraid ning kergelt suitsunooti koos ürdiste tanniinidega

– Maitse on keskmisest täidlasem ja marjaselt tihe. Tunda üleküpsenud musti luuvilju, küpseid põldmarju ja mustikaid. Keskmaitsset ilmestab pipraselt torkav maitsenoot mida tasakaalustavad kuivatatud mustad ploomid ja mõrušokolaad. Järelmaitse pikk, rühikalt vürtsikas ja marjane

– Viinamarjad on orgaaniliselt kasvatatud ja käsitsi korjatud Crai Nou veiniaist. Vein on kääritatud roostevabades terasvaatides, malolaktiliselt fermenteeritud ja arendatud 3-6 kuud prantsuse tammest vaatides ning laagerdub 14 kuud pudelis

### VEINI SOOVITUS

Sobib grillitud liharoogadega, tugevamate punaste kastmetega grillitud seafilee, antrekoot, küpsete juustud

### SERVEERIMISTEMPERatuur

15-17 oC, Bordeaux tüüpi veiniklaasidest, soovitav eelnevalt dekanteerida

### ALKOHOLISISALDUS

13,3 %

### MAHT

0.75L / kastis 6



5941979100115