

Domeniile Franco-Romane Terre Précieuse Pinot Noir



PÄRITOLU

Rumeenia, Dealu Mare

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

TOOTJA

Ch.Pietrosaratii Domeniile Franco Romane

VIINAMARJAD

100% Pinot Noir

- hinnatud, maailma üks vanimaid tumedaid marjasorte;
- eelistab kuiva kontinentaalne kliimat;
- sordist valmistatakse elegantseid, maitserikkaid ja mitmekülgeid punaveine.

VEIN

Keskmise täidlusega ja marjase karakteriga punavei

- värvilt keskmise intensiivsusega rubiinpunane;
- aroom on kompleksne, jõuliselt marjane. Tunda on üleküpsenud tumedaid kirsse, metsmaasikaid, küpseid põldmarju ja mustikaid koos röstitud kohviubade ja kerge šokolaadinoodiga. Aroomilõppu lisandub viirikisuitsu ja elavat vürtsikust;
- maitse keskmise täidlusega, marjane ja siidiselt jõuline, tunda kuivatatud punaseid marju ja tumedaid luuvilju, mustikaid, kuivatatud musti ploome ja tasakaalukat tanniinsust. Järelmaitse on pikk, elav ja elegantselt marjane, suitsuselt vürtsika alatooniga;
- viinamarjad on orgaaniliselt kasvatatud ja käsitsi korjatud Terre Precieuse veiniaist. Vein on kääritatud roostevabast terasest vaatides, malolaktiliselt fermenteeritud ja arendatud 8 kuud prantsuse tammest vaatides ning 12 kuud pudelis.

VEINI SOOVITUS

Grillitud metslinnufilee ja veisefilee, lihapõhised hautised ja pajaroad, punaveini-marjakastmed, küpsed juustud, Vahemere köök.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna, 14-16 °C, Burgundia tüüpi veiniklaasidest, võib dekanteerida.

ALKOHOLISISALDUS

13 %

MAHT

0.75L / kasti 6

Arengupotentsiaali veinikeldris säilitamisel 5-7 aastat arvestades marjade korjeaastat.



5941979100177