

SELEZIONE  
LIMITATA



PURCARI  
• CHATEAU •



## MALURI DE PRUT 2021

Tipologia: **Rosso**

Denominazione: **IGP Stefan Voda**

Vitigni: **90% Feteasca Neagra - 10% Rara Neagra**

Alcool: **13% vol.**

Volume: **750 ml.**

Zona di produzione: **Moldavia, distretto di Stefan Voda**

Terreno: **argilloso sabbioso, ricoperto da un sottile strato di chernozem**

Densità: **2790-3333 piante/ettaro**

Allevamento: **Guyot doppio**

Età del vigneto: **15-20 anni**

Posizione del vigneto: **110-185 metri s.l.m.**

Esposizione: **Sud-Est**

Quantità di precipitazioni, media annua: **450-550 mm.**

Giorni di sole all'anno: **310-320**

Somma di temperature attive: **3000-3450 °C**

Produzione: **80-100 q.li per ettaro**

Vendemmia: **manuale in cassetta**

Periodo della vendemmia: **inizio ottobre**

Fermentazione: **in acciaio a t° controllata**

Maturazione: **6 mesi in barriques di rovere francese**

Affinamento in bottiglia: **minimo 6 mesi**

**Caratteristiche organolettiche:** vino rosso secco - "Maluri de Prut" presenta un colore **rosso intenso** con sfumature rubino.

Si distingue per il fine aroma dominata da **frutti di bosco e uva passa**, seguiti da accenti emozionali di **vaniglia**. Il gusto ricco e vigoroso unisce armoniosamente note di **amarena e prugna**, lasciando un retrogusto lungo ed equilibrato. Feteasca neagra viene spesso miscelato con Cabernet Sauvignon e Merlot.

Affinato **6 mesi** in barriques di rovere francese.

La temperatura consigliata per il consumo è +18/+20 °C.

**Abbinamenti:** si abbina a piatti di carne rossa: manzo o maiale e piatti di agnello alla griglia.

**General Mega Group Srl** (Distributore ufficiale Italia)

**Sede legale** S.S. 7 BIS-KM-50, (Palazzo Mercury) 80035 Nola (Na)  
Mob.: +39 333 728 3327 / +39 376 188 3907 - Uff. +39 081 19802025  
winepurcari.it@gmail.com - www.winepurcari.it