

SELEZIONE
ACADEMIA



PURCARI
• CHATEAU •

ACADEMIA PURCARI VIORICA ORANGE DE PURCARI



Tipologia: **Orange**

Denominazione: **IGP Stefan Voda**

Vitigni: **100% Feteasca Neagra**

Alcool: **13%**

Volume: **750 ml.**

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

Terreno: **chernozem argilloso-sabbioso carbonizzato**

Densità: **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: **3000-3250 °C**

Produzione: **90-110 q.li per ettaro**

Vendemmia: **manuale in cassetta**

Periodo della vendemmia: **inizio Settembre**

Fermentazione: **in anfore di argilla circa 6 mesi**

Maturazione: **circa 12 mesi in barriques di rovere francese**

Affinamento in bottiglia: **circa 12 mesi**

Caratteristiche organolettiche: vino orange secco - Il vino Viorica è ottenuto interamente da uve Viorica, raccolte manualmente e vinificate con il metodo tradizionale. Il vino Academia Purcari Viorica Orange è un'esplosione sensoriale, con aromi inebrianti di **tè agli agrumi, bergamotto, frutta candita, confettura di albicocche e gelsomino**. Al primo impatto il gusto è esuberantemente succoso, ma pur sempre tannico, che evolve gradualmente in un retrogusto floreale con note di caprifoglio.

La temperatura consigliata per il consumo è: +10/+12°C

Abbinamenti: Viorica de Purcari non ha bisogno di un abbinamento gastronomico per distinguersi, ma si sposa bene con i frutti di mare, pesce, insalate e formaggi freschi.

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