

SELEZIONE
NATIVE



PURCARI
• CHATEAU •



NATIVE PINOT NOIR DE PURCARI

Tipologia: **Rosso**

Denominazione: **IGP Stefan Voda**

Vitigni: **100% Pinot Nero**

Alcool: **13,5%**

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

Vendemmia: **manuale in casetta**

Periodo della vendemmia: **inizio Ottobre**

Fermentazione: **in acciaio a t° controllata (16-18°C)**

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

Affinamento in bottiglia: **minimo 6 mesi**

Caratteristiche organolettiche: vino rosso secco - Il vino Native Pino Nero (CAB) è prodotto da uve in conversione all'agricoltura biologica. Aspetto cristallino, colore molto violaceo con riflessi rossi intensi. Il profumo delicato e complesso esprime l'armonia tra note di frutti rossi ben maturi (**fragole, lamponi**), sottili sfumature di **vaniglia**, supportate da intense note di **spezie dolci miste** a note di **biancospino** e **fragoline di bosco**. Il gusto è ampio, generoso e goloso, evolvendo su note di frutti rossi, fragole, sostenuti da una freschezza frizzante e rinfrescante. Il finale è molto lungo, morbido e digeribile.

La temperatura consigliata per il consumo è: +16/+18°C

Abbinamenti: Cervo, bistecca meno condite, formaggio

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