

SELEZIONE  
NOTTURNA



**PURCARI**  
• CHATEAU •



## NOCTURNE ROSÉ DE PURCARI

Tipologia: **Rosato**

Denominazione: **IGP Stefan Voda**

Vitigni: **55% Cabernet Sauvignon – 40% Merlot – 5% Rara Neagra**

Alcool: **13,5%**

Volume: **750 ml.**

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

Terreno: **chernozem argilloso-sabbioso carbonizzato**

Densità: **1907-3333 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: **100-120 q.li per ettaro**

Vendemmia: **manuale in cassetta**

Periodo della vendemmia: **inizio Settembre**

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

Maturazione: **Realizzato in acciaio senza influenze di rovere**

Affinamento in bottiglia: **minimo 6 mesi**

**Caratteristiche organolettiche:** vino rosato secco - Nocturne Rosé de Purcari ha un colore, di un rosato delicato, è accompagnato da un fine aroma di frutti esotici. Ottenuto da uve raccolte e selezionate a mano, vinificate con metodo tradizionale. Ha un gusto morbido con note di **albicocca, pesca e ribes** che passano lentamente nel lungo retrogusto con sfumature di **frutti di bosco succosi**. È un vero e proprio viaggio attraverso la ricchezza di frutti che lavorano armoniosamente insieme. La sua ricchezza aromatica e la sottile complessità forniranno un'esperienza di degustazione indimenticabile che sarà apprezzata sia dagli amanti del vino che da coloro che vogliono scoprire nuovi segreti del gusto.. La temperatura consigliata per il consumo e: +10/+12°C

**Abbinamenti:** Si abbina perfettamente a stuzzichini mediterranei, formaggi aromatici o dessert leggeri, come la cheesecake.

**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