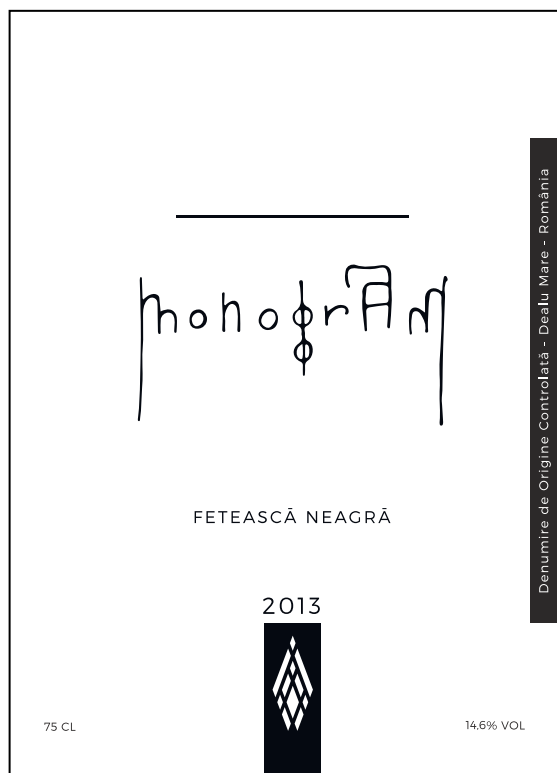


# MONOGRAM

## Fetească Neagră

### 2013



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc
AN DE RECOLTĂ	2013
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,6 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,07 AT
PH	3,82
ZAHĂR REZIDUAL	2,34 gr./l
DATA RECOLTĂRII	28 sept. 2013
BRIX LA RECOLTARE	25
MĂRIME LOT	25.100 sticle
DATA IMBUTELIERII	23 apr. 2015
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
ALTITUDINE	250-300 m.d.m.
SOL	podzoluri brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier; formațiuni calcaroase.
EXPOZIȚIE	sud; sud-est

ANUL DE RECOLTĂ		
2013 va rămâne probabil în istoria agriculturii românești un an al producțiilor record. Condițiile generale ale anului s-au încadrat în limitele unui an normal, fără geruri excesive, echilibrat în precipitații, fără temperaturi exagerate în timpul verii. Un an relativ ușor din punctul de vedere al presiunii bolilor, cu ceva probleme date de ploile din perioada de părgă. Toamna lungă și frumoasă, cu temperaturi de peste 20 grade chiar și la începutul lunii noiembrie a avantajat însă maturarea de bună calitate.		
PRECIPITAȚII	485 mm în perioada de vegetație	
TEMPERATURA	medie anuală 10,4°C	
INSOLAȚIE	1560 ore în perioada de vegetație	
VEGETAȚIE	220 zile	
PRODUȚIA	3.745 l/ha	
PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE		
Se produce din struguri obținuți prin cules selectiv, din parcelele cele mai valoroase de Fetească Neagră, pentru a căror plantare au fost folosiți altoi selectați special din arealul Ceptura. Tehnologia este orientată spre obținerea unui vin bine structurat, mai elaborat, cu o corpulentă peste medie și cu păstrarea caracterului de soi. Struguri selectați pe banda de triere, flux menajat de prelucrare. Metoda de vinificație în roșu: clasică pe boștină, în vase mici de inox la 22°C timp de 17-19 zile. Fermentație malolactică desavârșită imediat după cea alcoolică. Maturare în baricuri de stejar de 225 litri din care 30% - noi și 70% la a doua utilizare, la 15°C, timp de 8 luni. Învechire la sticlă - minim 18 luni.		
CARACTERIZARE		
LIMPIDITATE	Limpede-cristalin.	
CULOARE	Roșu rubiniu intens cu reflexe purpurii.	
MIROS	Arome condimentate de mentă și prune uscate, intens și persistent, completat cu nuanțe de lemn de stejar.	
GUST	Expresiv, suplu, bine structurat, echilibrat, amplu, puternic dar rotund. Taninozitate moderată.	
ASOCIERE CULINARĂ	Carne de rață, cotlete de porc, paste pe bază de sos de tomate, carne de vițel fără sosuri, brânzeturi mediu maturate.	
TEMPERATURA de SERVIRE	18-19°C	
RECOMANDARE DE BĂUT		
Fruct	Matur	Plenitudine
2016-2017	2017-2021	după 2021