

Fetească Neagră

Regiune: DOC Cotești
Soi: 100% Fetească Neagră
An: 2017
Alcool: 15,5% vol
Zahăr rezidual: 1,8g/l
Aciditate: 5,4g/l

Asociere culinară: cotlete de berbecuț, mușchi de vită cu piper verde, brânzeturi maturate cu trufe.

Temperatura de servire: 16-18 °C.

MEDALII:



Crama Gerboiu
FAMILY ESTATE



BACANTA VIN ROȘU / SEC

Asemenea mitologiei antice, Bacanta reușește să își însușească misterul și opulența gustului bine definit, într-o formulă demnă de originea numelui său. Cu pasiune ca o preoteasă a vinului, cu adorație ca o femeie tânără, capricioasă și desfrânată, cu gust plin dar seducător, Bacanta este o gamă de vinuri alese cu înțelepciune, soiurile fiind apreciate pentru calitățile și extravaganța lor.

Feteasca Neagră este un vechi soi autohton de struguri, din care se obțin vinuri roșii și roze de calitate superioară. Acesta este cultivat pe toată suprafața României cu precădere în zona Dealul Mare și Moldova.

O Fetească Neagră cu o culoare roșie granată ce impresionează prin arome puternice de prune coacăze roșii, mure și condimente datorate maturării în baricuri de stejar. Este echilibrat cu tanini pronunțați și o aciditate bine integrată în corpul vinului. Impresionează printr-un post gust lung.

Etalonul cramei – Bacanta Fetească Neagră reprezintă topul calității în privința vinurilor roșii vrâncene. Cu numeroase premii și distincții, inclusiv **90 puncte și votat "Cel mai bun vin roșu din Moldova" – Gault & Millau, acest vin complex nu va dezamăgi.**