



DORVENA

Pinot Noir, DOC MINIS

Struguri:	Pinot Noir
Hectare de plantație de viță-de-vie :	10 ha
Zona zona de producție:	Pâncota, județul Arad
Altitudine:	240/280 mt s.l.m.
Situare:	Dealurile formate în perioada Cuaternarului, permit o optimă ventilație care favorizează sănătatea naturală a strugurilor
Terenul:	Argilos mixt cu pietre de origine vulcanică, bogat în săruri minerale și microelemente
Clima:	Variații termice medii de 15°, cu vârfuri la 20°, în perioada de maturitate
Forma de cultivare:	Guyot
Densitatea de plantare:	4.600 butuci pe ha
Randamentul la ha:	5 tone
Perioada de recoltare:	primele cincisprezece zile ale lunii septembrie, manual
Durata:	6/8 ani
N sticle într-un ambalaj:	6
Capacitate:	750 ML



Roșu cireașă amară cu reflexe rubinii puternice



Un echilibrat, în vinul tânăr ies la iveală fructele roșii, căpșuni, cireșe iar la maturitate înving condimentele, de la piper la cuișoare



Eleganța și finețea prețioaselor miresme fructate și condimentate umplu palatul gurii cu senzații catifelate și moi

Nereverențios și capricios, așa cum poate fi doar cel care știe că poate avea totul, greu de înțeles, dar dacă este înțeles și dirijat dezvăluie lumii sufletul nobil și bogat pe care deseori îl ascunde. Este curios felul în care caracterul lui dificil a găsit înțelegere pe pământurile noastre românești unde, încă de la primele boabe a avut un raport optim cu agronomul nostru; în faza tânără s-a lăsat ghidat de enologul nostru care cu mare măiestrie a făcut din el vinul prețios care este astăzi.

Vinificare: strugurii, după desprinderea boabelor de pe ciorchine și după tescuire, rămân în contact cu cojile, în recipiente din oțel inox timp de 4/8 zile. După efectuarea fermentației alcoolice și malolactice vinul este separat de drojdie și pus în butoaie (barrique) timp de 12 luni; o afinare în sticlă timp de alte 12 luni completează realizarea acestuia.



Dovezile istorice ale Pinot Noir-ului datează de peste 2.000 de ani în Burgundia, care este considerată aria sa nativă. Cu nume curios, derivat din forma compactă a ciorchinului care amintește de un con de pin, este un strugure dificil dar cu potențial mare; o adevărată încercare pentru agronomi și enologi care, doar datorită unei mari măiestrii, creează vinuri monovarietale unice.

De gustat cu felurile principale cu verdețuri, cărnuri albe sau fileuri de pește proaspăt prăjite

Vinuri Dorvena: Pinot Noir, Fetească Neagră, Fetească Regală, Pinot Gris, Rosé

www.genagricola.it

