

**FETEASCĂ NEAGRĂ**  
**2013**  
**CORCOVA**  
D.O.C. Mehedinți Corcova

**Soi:** Fetească neagră 100%

**Alcool:** 13.5%

**Aciditate:** 4.4 gr/l

**Zahăr rezidual:** 2.1 gr/l

**Originea strugurilor:** Ferma Jirovel, Sat Jirov,  
Comuna Corcova, Jud. Mehedinți

**Tipul terenului:** Brun luvic

**Expoziția:** Sudică

**Altitudine:** 250-300 m

**Densitatea plantației:** 6.160 plante / hectar

**Perioada de recoltare:** Manual în ladițe - 12 și 16 septembrie 2013

**Fermentația:** 5 zile de macerare pre-fermentare  
pentru extragerea aromelor și a culorii, fermentație  
la temperatură controlată

**Maturare:** în cisternă de inox timp de 7 luni

**Temperatura de servire:** 17-18°C

**Culoare:** Roșu închis

**Note de degustare:** Arome puternice și fructate (fructe roșii bine coapte,  
coacăze, mure). Agitarea ușoară scoate la iveală note condimentate.

Gustul este rotund, uleios, cu tanini catifelați ce conduc  
la un final lung și foarte aromat.

**Recomandări culinare:** Carne de pasăre, brânzeturi maturate tari

