

<http://aureliavisinescu.com/en/gama/nomad>

NOMAD FETEASCA NEAGRA 2009



RULADĂ DE MIEL cu spanac



FETEASCA NEAGRA Medium dry:

Dry plums and black cherry nose, chocolate, vanilla and soft tannins from the 12 months ageing in Romanian oak barrels. Can be serve by itself, with red meat, fermented cheese, slightly cooled at 16-17° C.

Ingredientie: 1 pulpă de miel, 400g spanac, 30g unt, 3 linguri parmezan ras, 3 linguri de ulei măsline, 150 ml. vin, 1 roşie, sare, piper, 3 căței de usturoi.

Mod de preparare:

Pulpa de miel se ține o noapte la frigider cu usturoi, sare, piper și o lingură de ulei. Spanacul călit în unt se asezonează cu parmezan ras, piper și usturoi. Carnea se rulează cu umplutura de spanac. Rulada se rumenește în puțin ulei de măsline apoi se dă la cuptor împreună cu roșia tăiată felii și vinul. Se ține la cuptor 30 minute acoperită cu folie apoi se îndepartează folia pentru rumenire. Se servește cu garnitură.

<http://blog.tribunadonorte.com.br/vinodivinovino/nomad-feteasca-neagra-2009/62306>

País: Romênia

Região: Dealu Mare

Castas: Feteasca Neagra (100%),

No visual: Cor vermelho rubi com nuances ocre, límpido, brilhante.

No olfativo: Complexidade aromática evidenciando notas de ameixas com ligeiros toques de especiarias (cravo e canela).

No gustativo: Bom corpo e estrutura. No palato, boa acidez, taninos macios e sabores de frutas em camadas integradas a notas de madeira. Final longo, harmônico e elegante

Enogastronomia: Ideal para harmonizar com pratos de carne, cogumelos frescos grelhados e queijos.

Relação Custo-Qualidade - Boa

<http://www.sociedadedamesa.com.br/comprarestoque.asp>



Nomad Feteasca Neagra 2009

Região: Dealu Mare - Romênia

Uvas: Feteasca Neagra

A próxima escala das nossas aventuras no globo vinícola leva-nos para um destino inusitado. Trata-se de um dos mais antigos países produtores de vinhos e um dos 12 maiores produtores mundiais, porém nada frequente nas prateleiras brasileiras: a Romênia. As vinhas deste país têm mudado de mãos durante séculos e, não tão distante no tempo, a indústria vinícola e as vinhas foram nacionalizadas por Ceausescu e seu regime. Traçando um paralelo com a videira, que, quanto mais se esforça e mais dificuldades encontra, melhor uva produz, podemos ver hoje que, após tanto esforço dos produtores, os ascendentes vinhos deste país estão começando a competir de igual para igual com os vinhos de países produtores mais afamados.

O vinho do mês provém da região do Dealu Mare, situada abaixo da cadeia montanhosa dos Cárpatos. É produzido com uma uva autóctone da região, chamada Feteasca Neagra, que tem sido elogiada mundialmente. Mesmo devastada pela filoxera, sua produção foi recuperada por alguns obstinados e dedicados produtores.

Esta uva brilha na região do Dealu Mare, que oferece um clima continental com grande amplitude térmica, ideal para a produção da *Vitis vinifera* e vinhos. Será uma grande oportunidade para o nosso associado degustar este vinho envelhecido em barris de 300 litros de carvalho da Romênia, e assim conhecer esta nobre madeira.

Para vocês, apresentamos, das terras do Conde Drácula, o vinho ROMENO do próximo mês: NOMAD Feteasca Neagra 2009, da vinícola Domeniile Sahateni, elaborado por uma das mais conceituadas enólogas da região, Aurelia Vicinescu.

Álcool: 13,5%

Valor aproximado de mercado: R\$55,00

Valor para associados: R\$39,80

Jantar em 10/01/2013 com a Turma dos Comunitários.