



COLOCVIU *la Venetia* Busuioacă de Bohotin - extrasec

DESCRIERE: Carnavalul s-a încheiat, măștile s-au dezbrăcat de parfumul personajelor, laguna este din nou stăpână dar gondola leagănă cel mai nou și misterios oaspete. Învăluit de miresme fine, unice, de culoarea surâsului înspumant al toamnei moldave, pregătit să cucerească pentru totdeauna.

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: BUSUIOACĂ DE BOHOTIN

ALCOOL: 12%

TREAPTĂ CALITATE: VIN SPUMANT DE CALITATE OBTINUT PRIN METODA TRADIȚIONALĂ / D.O.C. Cotnari

TIPUL TERENULUI: provenit din soluri cernoziomice (tipice sau levigate)
și cenușii de silvostepă, modificate prin viticultura îndelungată

EXPOZIȚIA: sudică

ALTITUDINE: 200-300 m

DENSITATE PLANTAȚIE: 3646 plante/hectar

CANALE VÂNZARE VIZATE: exclusiv HoReCa și magazine specializate

TEMPERATURA DE SERVIRE: 8-10 °C

NOTE DE DEGUSTARE: Vechi soi nobil din Divanul viticol al Moldovei voievodale, Busuioaca de Bohotin își confirmă valoarea și în varianta de spumant. Culoarea roz diafan, limpede, creează așteptări confirmate de aroma suavă, care chiar dacă nu are intensitatea din vinul liniștit, păstrează totuși elemente din identitatea de soi. Corpul delicat subliniază gustul fructat, cu nuanțe fine de petale de trandafiri. Un spumant care generează bună-dispoziție și optimism, premisa unui dialog relaxat.

RECOMANDĂRI CULINARE: Partener ideal pentru piept de rață cu sos de portocale, bruschete din pastramă de gâscă cu ananas, sau tarte de căpșuni cu cremă de vanilie.

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

.....

