



COLOCVIU *la Moscova* Grasă de Cotnari - sec

DESCRIERE: În podgoria din Podișurile Moldovei, Grasa era cunoscută din vremea în care Hârlău era un târg înfloritor. Se povestește că însuși paharnicul vremii, servea domnitorului Ștefan cel Mare, în cupe de argint licoarea aurie. Sf Vasile, catedrala din Piața Roșie, redată grafic în etichetă, definește arta sub diferitele ei forme. Astăzi, vinificarea în sec, propune degustătorului un vin cu rară complexitate aromatică, respectând tradiția și tipicitatea soiului.

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: GRASĂ DE COTNARI

TREAPTĂ CALITATE: D.O.C.-C.T.

AN: 2017

DATE TEHNICE: Alb Sec; Alc=12,5% vol; Zah=2,80 g/l; AT= 6,8g/l;

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: Conciliantă și bun negociator, Grasa de Cotnari, aurie și iubitoare de răsărit, vă propune reconstruirea drumului făcut la Moscova de fiica lui Ștefan cel Mare, în cautarea solarității. Grasa de Cotnari vinificată în sec, a fost percepută ca o adevărată revelație în rândul pasionaților. Vin tânăr, are o culoare galben pai, cu ușoare inflexiuni verzui. Aroma complexă este dominată de mierea de pădure, de agrișe bine coapte și de pepene galben, cu note condimentate discrete de muscat, ghimbir și mosc. Gustul plin, rotund, se remarcă prin fructozitatea catifelată, susținută de o bună aciditate. Sergiu Nedelea – sommelier

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

