



COLOCVIU *la Roma* Tămâioasă Românească - sec

DESCRIERE: Pe vremuri, aurul lichid produs din Tămâioasa Românească era folosit ca monedă de schimb. La Roma vinul se turna atent în cupe de aur și era servit împăraților. Aromele complexe, gustul cu o tipicitate unică și vinificarea în sec, definesc măiestria oenologului, realizând astfel un produs exclusiv, destinat cunoscătorilor cu preocupări alese. Este un soi ce completează armonios magia orașului etern.

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ

TREAPTĂ CALITATE: D.O.C.-C.T.

AN: 2017

DATE TEHNICE: Alb Sec; Alc=13% vol; Zah=2,5 g/l; AT=6,94 g/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: *Cu peste 2000 de ani în urmă, Tămâioasa Românească, râvnita licoare a zeilor anticei Elade, debarca la Pontul Euxin din corăbiile negustorilor greci pe care se îmbarcase sub numele de Muscat de Samos. În noua patrie, la Cotnari, a primit o nouă identitate de arome și gusturi: note de fagure de miere, de pere supracoapte și de pepene galben, catifea pe cerul gurii, subliniată de o bună aciditate. Cu Tămâioasa Românească trebuie să fi stat de vorbă celălalt mare exilat, Ovidiu, poetul Tristelor și Ponticelor, atunci când, în poemul său Fasti denumea sudul Italiei, după care tânjea, ca fiind Magna Graecia – Marea Grecie. Lui Ovidiu nu i-a mai fost dat să revadă Roma, dar acolo vă propune continuarea dialogului colocvial Tămâioasă Românească de Cotnari. Sergiu Nedelea – sommelier*

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

