



## COLOCVIU *la Viena* Frânceușă - brut natur

**DESCRIERE:** Bagheta a făcut semn muzicii să coboare din Olimp. În loja imperială, lângă eleganța fracului a mai sosit cineva. A curs cu distincție în cupa de cristal unde se simte în voia lui și și-a aruncat privirile verzi aurii în jur. Orchestra s-a oprit. A lăsat să picure pe strunele viorilor aromele aspre și tandre ale podgoriei moldave. Și muzica sună altfel de atunci.

**PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ:** COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

**SOI:** FRÂNCUȘĂ

**ALCOOL:** 12,5%

**TREAPTĂ CALITATE:** VIN SPUMANT DE CALITATE OBȚINUT 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:** Frânceușa, numele de scenă al străvechiului soi Țârțăără, își afirmă aptitudinea de a da naștere unor spumante valoroase. Se remarcă prin culoarea galben pai și prin perlajul prelung și constant. Aroma este delicată, cu note fine de flori albe, coajă de lămâie, măr verde și corcodușe. Corpul este mediu, bine echilibrat, mineral, în care predomină notele fructate de caise verzi și grapefruit alb. Sergiu Nedelea – sommelier

**RECOMANDĂRI CULINARE:** Un excelent deschizător de masă, alături de aperitive, salate, sau brânzeturi nematurate, dar și alături de un grătar de păstrăv.

### NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

.....

