



## COLOCVIU *la Praga* Tămâioasă Românească - brut

**DESCRIERE:** Printre clădirile orașului de aur de pe malurile Vltavei se insinuează o aromă unică, necunoscută, ca dulceața primei iubiri. Vinul care adună căldura soarelui odihnindu-se la asfințit pe frunzele pomilor și pe buzele îndrăgostiților peste care picură gustul mierii și al ispitei. Acum, nimic nu-i mai lipsește orașului!

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

**SOI:** TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ

**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:** Cu mult timp în urma, Tămâioasa Românească, râvnita licoare a zeilor anticei Elade, debarca la Pontul Euxin din corăbiile negustorilor greci pe care se imbarcase 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 colocviala Tămâioasă Românească de Cotnari.

Sergiu Nedelea – sommelier

**RECOMANDĂRI CULINARE:** Este un bun însoțitor pentru preparatele din pește, pui, fructe de mare, brânzeturile alese, paste cu sos alb sau poate constitui un aperitiv revigorant.

### NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

