



COTNARI
DOMENII
Busuioacă de Bohotin - demidulce

DESCRIERE: Un soi incomparabil. O culoare unică, roz antic, cu nuanțe de trandafir topit. Marii cunoșători o descriu ca și a patra foită de ceapă. Arome tulburătoare, recolțate de pe cea mai înaltă culme a podgoriei, în ferma Cârjoiaia. Un vin zămislit din atente recoltări târzii, Tânără Vînătă de Moldova trezește spiritul spre noi tentații, deschizând o nouă perspectivă a simțurilor. Ascultă-ți inima ...

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: BUSUIOACĂ DE BOHOTIN

TREAPΤĂ CALITATE: D.O.C.-C.T.

AN: 2017

DATE TEHNICE: Rose Demisec; Alc=12% vol; Zah=43,1 g/l; AT=5,75 g/l;

TIPIU 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: Soi unic în peisajul viticol al lumii, Busuioaca de Bohotin născută pe cea mai înaltă culme a Cotnariilor, în ferma Cârjoiaia, te cucerește de la prima întâlnire prin culoarea sa strălucitoare, roz antic, cu nuanțe de trandafiri. Seducția e continuată de arome tulburătoare, de căpșune și frăguțe de pădure și este desăvârșită de gustul intens fructat, cu aciditate medie. Crescut pe dealurile molcome ale Cotnariului, vinificat într-un registru particular, soiul de Busuioacă își schimbă identitatea, devenind astfel Busuioacă de Cotnari! Sergiu Nedelea – sommelier

RECOMANDĂRI CULINARE: recomandat să fie consumat cu mâncăruri ușoare din carne albă și pește ușor picante și puțin condimentate (Pandoro umplut cu crema chantilly). Poate fi considerat de altfel și un vin de final de masă.

NOTIȚE

.....
.....
.....
.....

