



Iris

Grasă de Cotnari - demisec

DESCRIERE: Un soi unic în lume, vinificat cu mîgală în demisec, ce îmbină armonios toată mireasma regăsită pe plaiurile Moldovei cu inovația și spiritul unui tînar oenolog din Cotnari. O pasăre măiastră, cu glasul cristalin și voios, ce dobîndește o rară complexitate aromatică cu frumoase nuanțe aurii, purtând iubitorul de artă prin lumea nobil înaripată. Descoperă plăcerile Moldovei!

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: GRASĂ DE COTNARI

TREAPTĂ CALITATE: D.O.C.-C.M.D.

AN: 2017

DATE TEHNICE: Alb Demisec; Alc=12,5% vol; Zah=9,2 g/l; AT=7,2 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: HoReCa (Restaurante, Cafenele, Magazine Specializate, Online) IKA

TEMPERATURA DE SERVIRE: 8-10 °C

NOTE DE DEGUSTARE: Grasa de Cotnari este soiul – stindard al Podgoriei Cotnari. Unic în lume, de peste zece ani este cel mai vîndut vin în România. În pahar dezvoltă o aromă complexă, cuceritoare, de caise uscate, de ceară de albine, cu note distincte de stafide, subliniată de aportul mucegaiului nobil. Gustul plin este dominat de miezul de nucă și de dulceața stafidelor, cu o ușoară nuanță de migdale dulci. Sergiu Nedelea – sommelier

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

.....

