



## Iris

### Tămâioasă Românească - demisee

**DESCRIERE:** Un soi ce stăpânește armonios pământul nostru românesc, purtând spre înaltul cerului toată bunătatea viilor din podgoria Cotnari. Întreaga dibăcie oenologică, moștenită din tată în fiu, s-a contopit într-un strigăt divin, ca un murmur al păsărilor călătoare, oferind iubitorului de vin o adevărată virtute trupească, cu arome deosebite, ce merită savurată cu pioșenie alături de cei dragi. Trăiește românește!

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

**SOI:** TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ

**TREAPTĂ CALITATE:** D.O.C.-C.M.D.

**AN:** 2017

**DATE TEHNICE:** Alb Demisee; Alc=12,5% vol; Zah=8,8 g/l; AT=6,58 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:** *Soiul din care izvoră nectarul zeilor antichității, Tămâioasa Românească a găsit la Cotnari terroirul în care atinge perfecțiunea. Aici, în vechea podgorie domnească, acest strugure dă un vin extractiv, cu o adevărată explozie de arome de struguri bine părguiți, de busuioc uscat, de fagure de miere. Gustul urmează aceeași bogăție de expresii, cu note de pere busuioace, de miere de salcâm, de ananas și de pepene galben, cu o tușă discretă de grapefruit pe final, urmată de un postgust mediu. Sergiu Nedelea – sommelier*

#### NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

.....

