



Iris

Fetească Albă - sec

DESCRIERE: De la pământ la cer, acest soi pur românesc dă naștere conversației, îmbrăcând straiile unei prietenii de-o viață. Privit în pahar, spre înaltul cerului, acesta are o culoare galben pai, asemeni unui răsărit de soare sclipitor, ce contopește voios migala oenologului cu priveliștea de pe colinele Cotnariilor din zilele călduroase de toamnă. Un vin ce leagă prietenii!

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: FETEASCĂ ALBĂ

TREAPTĂ CALITATE: D.O.C.-C.M.D.

AN: 2017

DATE TEHNICE: Alb sec; Alc=12,5% vol; Zah=2,6 g/l; AT=5,77 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: Vechi soi românesc, tradițional în podgoria Cotnari, Feteasca Albă era sursa vinurilor domnești, fine și pline de eleganță. În bobul său sunt închise fructele din livezile verii, pe care le eliberează apoi în pahar. Este solul care, prin prospețimea sa, dă bună dimineată cu un nas intens, floral, însoțit de note fructuate (mere, pere dar și fructe exotice – mango, papaya). Gustul poartă aceeași amprentă fructată, fiind urmat de un postgust mediu, susținut de o prospețime atrăgătoare, cu nuanțe de citrice pe final. Sergiu Nedelea – sommelier

NOTIȚE

