



COTNARI

DOMENII

Tămâioasă Românească - demisec

DESCRIERE: Soiul preferat de zeitățile trecutului, folosit și ca monedă de schimb cu mii de ani în urmă, este prezentat cu forme duioase și măgulitoare printr-o vinificare în demisec. Tămâioasa Românească, servită în pahare de cristal, redă culoarea dogoritoare a soarelui printre rândurile viței de vie de pe dealurile Cotnariului. Virtute trupească, cu arome divine, savurată cu pioșenie de cunoscători.

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ

TREAPTĂ CALITATE: D.O.C.-C.T.

AN: 2015

DATE TEHNICE: Alb Demisec; Alc=14% vol; Zah=10,66 g/l; AT=5,85 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: exclusiv HoReCa și magazine specializate

TEMPERATURA DE SERVIRE: 8-10 °C

NOTE DE DEGUSTARE: *Soiul din care izvora 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 busuiocace, 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

.....

.....

.....

.....

.....

