



COTNARI

DOMENII

Grasă de Cotnari - Dulce

DESCRIERE: O definiție a vinului PUR ROMÂNESC ce acoperă întreaga podgorie a noastră încă de pe vremea lui Ștefan cel Mare. Cules în toamnele târzii pe când strugurii adună toată dulceața viilor și-invalui-
ie cu mare dar ultimele raze de soare dogoritoare, acest vin, este o mandrie oenologica ce poartă
denumirea de Grasă de Cotnari peste tot prin lume. O voioșie neîmblânzită, ce-aleargă la galop spre-o
lume nouă, se oglindește în veselia iubitorului de vinul, leagând adevărate povești de viață.
Descoperă-i puritatea ...

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: GRASĂ DE COTNARI

TREAPTĂ CALITATE: D.O.C.-C.I.B.

AN: 2014

DATE TEHNICE: Alb Demisec; Alc=11,5% vol; Zah=57,3 g/l; AT=6,9 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: Grasa de Cotnari este soiul – stindard al Podgoriei Cotnari. Unic în lume, de peste zece ani
este cel mai vândut vin în România. În pahar dezvoltă o aromă complexă, cuceritoare, de căise 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

RECOMANDĂRI CULINARE: este un bun însoțitor pentru preparatele din pește, pui, fructe de mare, brânzeturile
alese, paste cu sos alb sau poate fi apreciat alături de un desert delicios. Sergiu Nedelea – sommelier

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

