



DOMENIILE TOHANI

TARAMUL VINULUI ROSU

MOSIA DE LA TOHANI CUVEE NICOLAE ALB



SOI	SAUVIGNON BLANC, RIESLING ITALIAN, FETEASCĂ ALBĂ ȘI TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ
TIP VIN	ALB SEC
REGIUNE	7 Coline Tohani, zona Dealu Mare DOC-CMD Dealu Mare
NOTE DEGUSTARE	Culoarea tipică a unui vin alb de mare clasă; galben pai intens, strălucitor. La turnarea în pahar îi descoperim prospețimea și aliura zveltă, așa cum stă bine unui vin alb tânăr. Cele patru soiuri maiestruos asamblate pun în evidența complexitatea și tinerețea vinului. Calea este deschisă de floralitatea văratică a Tămăioasei Românești urmată de prospețimea viguroasă a Sauvignonului Blanc. În gust descoperim aromele tonice și pregnante ale Rieslingului și vioiciunea boabelor de Fetească Albă. Finalul trădează note câmpenești și rustice, purtându-ne spre un post gust lung. Un vin remarcabil.
VIE PARTICULARITATI	Producție din vie tânără, 8-10 tone/ha, struguri culeși la maturitate deplină
PROCES DE VINIFICATIE	Recoltare manuală în lădițe de 15 kg, selecție și sortare ulterioară a boabelor de strugure. Macerarea la rece durează 2-3 zile. Fermentația alcoolică este controlată la 13 -14 °C între 10-15 zile în vase de inox.
SERVIRE	8 - 12 grade Celsius. Recomandat lângă specialități din pește, salate de vară sau prosciutto cu pepene galben.
DATE TEHNICE	13% vol. alc. Zahar rezidual= 1,8 g/l.
VINIFICATOR	Albertus van der Merwe, Marin Ion