

## MOȘIA DE LA TOHANI

2018

### TIP VIN:

Alb demisec, DOC - CMD Dealul Mare

### Fetească Albă



### VIE:

Latitudine: 45°02' - 45°04' latitudine nordică; Longitudine: 26°23' - 26°26' longitudine estică. Climă: Temperat continentală cu influențe mediteraneene, temperatura medie anuală 10° Celsius, precipitații medii anuale 513 mm; Relief: Subcarpați, altitudine medie 500 m, expunere sudică; Tip de sol: Brun-roșcat de pădure cu calcar.

### VINIFICATIE:

După recoltarea manuală în lădițe de 15 kg a urmat selecția și sortarea boabelor de struguri. Macerarea la rece a durat undeva între două și trei zile, apoi fermentația alcoolică controlată s-a produs în vase de inox la 13°-14° Celsius vreme de 10-15 zile.

### NOTE DE DEGUSTARE:

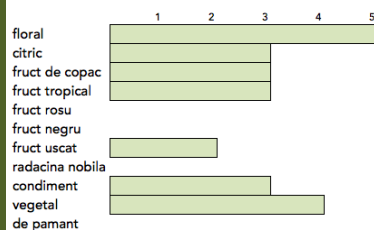
Culoare este galben pai cu reflexiile verzui. Aromele sunt proaspete și crocante. Olfactiv ne întâmpină cu arome florale caracteristice soiului, precum floarea de viță de vie și salcâm. Gustul, caracterizat de arome fructate de piersici și cireșe albe care se îmbină armonios cu aciditatea. Echilibrat și proaspăt cu un postgust lung.

### SERVIRE:

8°-12° Celsius. Recomandat alături de mâncăruri tradiționale cu pește, paste, carne alba, brânzeturi proaspete.

### NOTE ANALITICE:

concentrație alcoolică=13% vol.; zahăr rezidual=40 g/l; aciditate totală=6,57 g/l; aciditate volatilă=0,54 g/l.



\* Graficul aromelor primare



TOHANI ROMÂNIA  
VINURI DE CREAȚIE