

## CUVEE NICOLAE 2018

Tamaioasă Românească,  
Sauvignon Blanc, Riesling  
Italian, Fetească Albă



### TIP VIN:

Alb sec, DOC - CMD Dealul Mare

### 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:

Strugurii au fost culesi manual în lădițe de 15 kg iar ulterior au fost sortati cu grija. Partenerii de cupaj au fost vinificati separat iar macerarea la rece a durat aproximativ 36 de ore. Fermentatia alcoolica controlata s-a facut la 13-14 grade Celsius, in vase de inox, vreme de 10-15 zile. Vinurile tinere au fost pastrate separat timp de cinci luni pe drojdia fina de fermentatie pana la realizarea cupajului.

### NOTE DE DEGUSTARE:

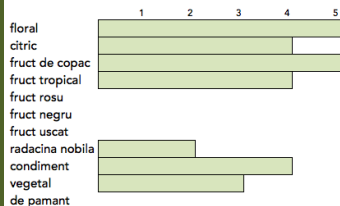
Culoarea tipică a unui vin alb de clasă: galben pai intens, strălucitor. La turnarea în pahar îi descoperim prospețimea și alura zveltă, așa cum stă bine unui vin alb și tânăr. Cele patru soiuri maiestuos asamblate pun în evidență complexitatea și tineretea vinului. Calea este deschisă de floralitatea 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.

### SERVIRE:

8°-12° Celsius. Recomandat lângă specialități din pește, salate de vară sau prosciutto cu pepene galben.

### NOTE ANALITICE:

concentrație alcoolică=13% vol.; zahăr rezidual=1,7 g/l; aciditate totală=6,3 g/l; aciditate volatilă=0,40 g/l.



\* Graficul aromelor primare



TOHANI ROMÂNIA  
VINURI DE CREAȚIE