

MOSIA DE LA TOHANI

SPECIAL RESERVE

2016

Fetească Albă



TIP VIN:

Alb demisec, 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:

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:

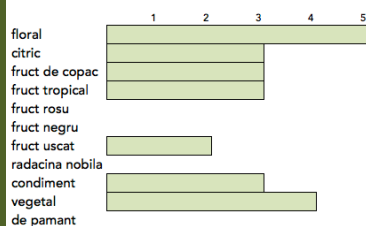
Se prezintă cu o culoare galben pai unde reflexiile verzui îi trădează tinerețea. Aromele sunt proaspete și vioi. Predomină floarea de viță de vie, caracteristică soiului apoi tabloul olfactiv se completează cu agrișe și zarzăre. Gustul tonic și suculent amintește de zilele de vară, atunci când caisele și cireșele albe sunt mai zemoase și este definit de citrice, pere și struguri proaspăt zdrobiți. Post gust elegant și persistent.

SERVIRE:

8°-12° Celsius. Recomandat alături de mâncăruri tradiționale cu carne albă sau pește, desert pe bază de telemea proaspătă, quiche cu spanac și ou de prepeliță.

NOTE ANALITICE:

concentrație alcoolică=12,6% vol.; zahăr rezidual=10 g/l; aciditate totală=6,7 g/l; aciditate volatilă=0,32 g/l.



* Graficul reprezinta structura aromelor primare ale acestui vin



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE