



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE

Cuvee Tohani

Tămâioasă Românească,
Sauvignon Blanc,
Fetească Albă
2022



TIP VIN:

Alb sec, DOC - CMD Dealu Mare.

AREAL:

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: Brunroșcat de pădure cu calcar.

VINIFICAȚIE:

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.

DEGUSTARE:

Culoare galben-verzui, ce trădează prospețimea acestui vin. Ne întâmpină cu senzații de flori de câmp, pară coaptă și fine note exotice de cantalup. Gustul perfect echilibrat, amintește de pere zemoase și fructe văratice, susținute de o aciditate proaspătă și vibrantă. Fin și mineral în postgust.

SERVIRE:

10°-12° Celsius. Se asociază cu carne albă de pui sau pește de captură, dar se exprimă foarte bine alături de paste sau brânzeturi proaspete.

NOTE ANALITICE:

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