



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE

MOSIA DE LA TOHANI SPECIAL RESERVE

Fetească Regală
2021



TIP VIN:

Alb demisec, D.O.C.-C.M.D. 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:

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.

DEGUSTARE:

Feteasca Regală se prezintă galben pai, intens și strălucitor. Olfactiv, ies în evidență note florale de liliac timpuriu și lăcrămioară cu accente fructate de caisă și piersică. În gust este suculent și elegant, cu un echilibru desăvârșit, pentru un soi autentic românesc.

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% vol.; zahăr rezidual=10 g/l; aciditate totală=6,7 g/l; aciditate volatila=0,32 g/l.