



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE

MOȘIA DE LA TOHANI

Fetească Albă
2021



TIP VIN:

Alb demisec, D.O.C. - C.M.D. Dealu Mare- Tohani

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:

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=12,5% vol.; zahăr rezidual=40 g/l; aciditate totală=6,57 g/l; aciditate volatilă=0,54 g/l.