



**TOHANI ROMÂNIA**  
VINURI DE CREAȚIE

## PRINCIAR

Pinot Noir  
2020



### **TIP VIN:**

Roșu sec, 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:**

Recoltare manuală în lădite de 15 kg, selecție și sortare ulterioară a boabelor de strugure. Macerarea boabelor de struguri durează între 3 și 4 zile. Fermentația alcoolică controlată la 24-28 °C între 10-15 zile.

### **DEGUSTARE:**

Pinot Noir rubiniu intens. Olfactul pregnant de fructe de pădure roșii proaspete și zemoase alături de plăcute senzații vegetale de frunză de tabac, definește eleganța soiului. Tabloul olfactiv este completat de cafea și ciocolată amară. Sec, cald și moale pe papilele gustative, unde fructele roșii domină peste celelalte senzații, iar taninul fin și suav persistă plăcut în postgust. Gastronomic.

### **SERVIRE:**

14-18 grade Celsius. Asocieri culinare: preparate pe bază de carne roșie sau brânzeturi; paste cu carne.

### **NOTE ANALITICE:**

concentrație alcoolică=13,8% vol.; zahăr=2,7 g/l; aciditate totală=5,35 g/l; aciditate volatilă=0,54 g/l.