



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE

SIEL

Fetească Neagră,
Busuioacă
2021



TIP VIN:

Rose 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:

Strugurii sunt recoltați manual în lădițe de 15kg și ulterior sortați. Macerarea avut loc la temperatură controlată. Ulterior, fermentarea alcoolică la temperatură joasă pentru a păstra aromele primare este urmată de limpezire. Pastrare în vase de inox pentru limpezirea naturală.

DEGUSTARE:

Rose sec și aromat, definit de stilul de "lume nouă" utilizat în vinificare. Culoare vie și strălucitoare. Prospețimea este caracteristica principală, unde zmeura și cireșele domină olfactual. Flori de măceș și petale de trandafir. În gust, aromaticitatea, plasează SIEL în zona fructelor exotice și a florilor de vară. Delicat dar proaspăt și tonic, se dezvoltă progresiv în gură, urmărind parcă o linie bine trasată de oenolog, ce conduce degustătorul spre aromele primare ale vinului.

SERVIRE:

6-8 grade C. Recomandat alături de preparate ușoare, din carne albă sau fructe de mare, salate cu sosuri albe sau deserturi cu fructe roșii de pădure.

NOTE ANALITICE:

concentrație alcoolică=12.5% vol.; zahăr rezidual=2,7 g/l; aciditate totală=5.78 g/l; aciditate volatilă=0,38 g/l.