



# DOMENIUL COROANEI

## SEGARCEA

### RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

#### MILEZIM 2017

- **NOVA DE DIAMANT, 91 puncte**—Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2019
- **ARGINT** -Los Angeles International Wine & Spirits Competition, 2019

#### MILEZIM 2016

- **NOVA DE DIAMANT, 93 puncte**—Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2018
- **ARGINT** - Los Angeles International Wine & Spirits Competition, 2018

#### MILEZIM 2014

- **ARGINT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2017

#### MILEZIM 2013

- **AUR** - Los Angeles International Wine & Spirits Competition, 2014
- **ARGINT** - China Wine Awards, Hong Kong, 2014
- **BRONZ** —Challenge International du Vin, 2016
- **BRONZ** - Decanter World Wine Awards, Marea Britanie, 2014
- **BRONZ** - International Wine Challenge, Marea Britanie, 2014

#### MILEZIM 2011

- **88 puncte Parker**, Wine Advocate nr.205/febr. 2013
- **ARGINT** - Los Angeles International Wine & Spirits Competition, 2012
- **ARGINT** - China Wine Awards, Hong Kong, 2012

## Gama Prestige — Blue Train

### FETEASCĂ ALBĂ

**Tipul vinului:** Alb, sec

**Varietate:** Fetească albă

**Anul de recoltă:** 2017

**Alcool :**12,5 % vol.

**Organizarea plantației:** Domeniul dispune de 14,6 hectare cu Fetească albă, plantate cu o densitate de 5.600 plante la hectar. Modul de tăiere este Guyot simplu. Pentru această gamă, se aleg parcele cu o producție medie de 8 tone/ha.

**Metoda de vinificație:** Strugurii, culeși mecanizat, au fost zdrobiti și s-au ținut la macerare peliculară la temperaturi de 8°C - 10°C, timp de 12 ore. A urmat apoi o presare ușoară și o fermentare lentă, în cisterne de inox cu temperatură controlată, 15°C – 17°C. Vinul s-a maturat pe drojdii fine, timp de 3-5 luni.

**Note de degustare:** Un vin energizant și reconfortant, excelent pentru zilele călduroase. Deși soiul, traditional românesc, este utilizat extrem de des pentru crearea de vinuri populare, în Segarcea își găsește adevărata noblețe, care asigură bogăția de arome a strugurelui. Vinul este suav, aproape fragil, cu arome intense de flori albe de salcam proaspat înflorit. Gustul dominat de prospețime, aproape crocant, relevă o aciditate citrică ce echilibrează excelent întregul.

**Temperatura recomandată de servire:** 11°C - 13°C. Eventualele depuneri certifica numărul minim de intervenții care se fac asupra vinului.