



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2013

- **ARGINT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2018

MILEZIM 2011

- **85 puncte Parker**, Wine Advocate nr. 219/iunie 2015
- **AUR** - Vinalies Internationales, Paris, 2015
- **AUR** - China Wine Awards, Hong Kong, 2014
- **AUR** - China Wine Awards, Hong Kong, 2016
- **ARGINT** - Los Angeles International Wine Competition, 2015
- **ARGINT** - Selections Mondiales des Vins, Canada, 2015
- **BRONZ** - Challenge International du Vin, Bordeaux, 2015

MILEZIM 2008

- **87 puncte Parker**, Wine Advocate nr.205/febr. 2013
- **AUR** - China Wine Awards, Hong Kong, 2012
- **ARGINT** - Vinalies Internationales, Paris, 2011
- **ARGINT** - Wine Tasting Competition, SUA, 2011
- **ARGINT** - Decanter World Wine Awards, Marea Britanie, 2010
- **ARGINT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2011
- **BRONZ** - International Wine and Spirits Competition, Marea Britanie, 2010
- **BRONZ** - Challenge International du Vin, Franța, 2011

Gama Vardo

PATIMA SERII

Tipul vinului: Roșu, sec

Varietate: Fetească Neagră

Anul de recoltă: 2013

Alcool: 14% vol.

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 12,9 hectare cu Fetească Neagră, plantate la o densitate de 5.600 plante la hectar. Modul de tăiere este Guyot simplu. Pentru această gamă, se alege parcelele cu o producție de 6 tone /ha.

Metoda de vinificație: Strugurii, culeși mecanizat, au fost zdrobiți și apoi ținuți la macerare – fermentare în vinificatoare cu piston, timp de aproape două săptămâni. Vinul s-a maturat în butoaie de stejar francez, de prima și de a doua trecere, o perioadă variabilă, între 8 luni și un an, în funcție de tipul butoiului.

Note de degustare: Feteasca Neagră este unul dintre strugurii care reușesc să își schimbe în mod esențial expresia, copiind trăsăturile locului în care cresc. În Segarcea acest soi surprinde terroir-ul definit de pământ bogat și mult soare, născând un vin definit de extract și complexitate aromatică. Viu, cu un atac dominat de prospețime, cu taninuri prezente dar topite, acest vin se prezintă ca un ansamblu echilibrat și rafinat, cu o evoluție în pahar care trece de la notele mai închise, dobândite în timpul maturării în butoaie de stejar, la note explozive de fruct. Un postgust lung și reconfortant, un pic picant, cu o notă centrală de fructe roșii.

Temperatura recomandată de servire: 16°C - 18°C. Este necesară deschiderea sticlei cu o jumătate de oră înainte de servire și ca vinul să fie decantat. Eventualele depuneri certifică numărul minim de intervenții care se fac asupra vinului.