



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2017

- **AUR** - China Wine Awards, Hong Kong , 2019
- **ARGINT** -Los Angeles International Wine & Spirits Competition, 2019

Gama Marama

FETEASCA NEAGRA

Tipul vinului: Roșu, sec

Varietate: Fetească Neagră

Anul de recoltă: 2017

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 aleg parcele cu o producție medie de 6 tone /ha.

Metoda de vinificație: Strugurii culeși mecanizat au trecut printr-un proces de macerare-fermentare clasic, în vase speciale de inox, cu piston și pompa pentru recirculare, fără o maturare ulterioară în butoaie de stejar.

Note de degustare: Feteasca Neagra este considerata soiul-fanion al Romaniei, nu doar datorita vechimii si traditiei, ci si pentru capacitatea sa de a naste vinuri elegante, expresive si pline de personalitate. Strugurii pentru aceasta gama provin din cea mai buna zona pentru vinuri rosii din podgorie, din locul numit de lucratori „La Cariera”. Am ales sa nu maturam vinul in vase de lemn, pentru a-i pastra expresia autentica. A rezultat un vin tanar, cu arome complexe , cu o densitate sesizabila, dominat de note proaspete de fructe rosii.

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.