



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2013

- **ARGINT**- Mondial des Pinots, Elvetia, 2016

MILEZIM 2011

- **ARGINT** - China Wine Awards, Hong Kong , 2013

MILEZIM 2009

- **ARGINT** - China Wine Awards, Hong Kong, 2012

MILEZIM 2008

- **ARGINT** - Concours Mondial de Bruxelles, Belgia, 2011

Gama Prestige — Blue Train

PINOT NOIR

Tipul vinului: Roșu, sec

Varietate: Pinot Noir

Anul de recoltă: 2016

Alcool: 14% vol.

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 23 hectare cu Pinot Noir, plantate cu o densitate de 5.000 plante la hectar. Modul de tăiere este Guyot simplu. Pentru această gamă se aleg parcele cu o producție de 6 tone/ha.

Metoda de vinificație: Strugurii, culeși mecanizat, au fost zdrobiți și ținuți la macerare – fermentare, în vinificatoare cu piston, timp de zece zile. Coborarea alternativă a pistoanelor în vinificator este un procedeu tradițional care permite o extragere mai mare de culoare și taninuri. Pentru maturare s-au ales butoaie de stejar francez, noi și de a doua trecere, pentru o perioadă de 6 – 8 luni.

Note de degustare: Cel mai fragil și dificil soi de struguri din care se naște vinul roșu, Pinot Noir – el își găsește cu ușurință în pământul din Segarcea resursele pentru a crea un vin puternic și expresiv, fără a-și compromite finețea caracteristică. Îmbogățit de maturarea de 6-8 luni în butoaie de stejar francez de prima și a doua trecere, are – atât olfactiv, cât și gustativ – doar nuanțe fine de lemn și vanilie. Nasul este dominat de fructe - cireșe, pomegranate - cu accente condimentate. Gustativ, este excelent echilibrat între notele de fruct și cele de lemn dulce, cu taninuri rotunde, perfect integrate.

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.