



# DOMENIUL COROANEI

## SEGARCEA

### ROZE – SĂRUT

**Tipul vinului:** Roze, sec

**Varietate:** Feteasca Neagră, Pinot Noir

**Anul de recoltă:** 2020

**Alcool:** 13 % vol.

**Organizarea plantației:** Domeniul dispune de 12,9 hectare cu Fetească Neagră și 23 ha cu Pinot Noir, plantate la o densitate de 5.600 și 5000 plante la hectar. Modul de tăiere este Guyot simplu. Pentru această gamă se aleg parcele cu o producție medie de 8-10 tone /ha.

**Metoda de vinificație:** Strugurii s-au cules mecanizat și s-au ținut la macerare peliculară, pentru extragerea culorii, timp de 3 - 6 ore. A urmat presarea, limpezirea mustului obținut la rece și apoi fermentarea lentă, în cisterne de inox, timp de aproximativ o lună, la temperaturi de 15 -18 °C. Vinul obținut s-a maturat pe drojzii fine.

**Note de degustare:** Sărut este o întâlnire - nu doar între două soiuri, ci și între două școli, două culturi, două tradiții. Pinot Noir - unul dintre marii struguri ai Franței, și Fetească neagră - soiul simbol al României. Vinul născut din această întâlnire este însă mai mult decât suma componentelor sale - atributele fiecărui soi fiind împletite într-o personalitate distinctă. Are ceva din delicatețea și eleganța Pinot-ului, dar și note din forța și rusticitatea bine temperată a Feteștii negre.

Culoare roz-somon intensă și profundă, cu arome de cireșe albe, petale de trandafir, piper, frunze uscate, complex, dar neobositor. Gustul este proaspăt, vivace, dominat de fruct, cu o aciditate sprintenă, dar bine mascată de corpul mai dens decât media, și un final lung, plăcut, intens și relaxant.

Un vin solar, dar care nu cere neapărat seri de vară și vacanțe, ci mai degrabă întâlniri lungi, conversații calde și plăcerea împărtășirii.

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