



DOMENIUL COROANEI SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2018

- **DIAMANT**- Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2021

MILEZIM 2017

- **DIAMANT**- Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2018
- **AUR** - Los Angeles International Wine Competition, 2018
- **AUR** - Vinalies Internationales, Paris, 2019
- **ARGINT**-Selections Mondial des Vins, Canada, 2018
- **ARGINT** - Sakura Japan's Women Wine Awards, Tokyo, 2019

MILEZIM 2011

- **88 puncte Parker**, Wine Advocate nr.205/febr. 2013
- **DIAMANT** – International Gastronomic Wines, Franta, Paris, 2020
- **ARGINT** - Concours Mondial de Bruxelles, Italia, 2015
- **ARGINT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2013
- **ARGINT** - Vinalies Internationales, Paris, 2013
- **ARGINT** - San Francisco International Wine Competition, 2012
- **BRONZ** - Los Angeles International Wine Competition, 2013
- **MENTIUNE** - International Wine Challenge, Marea Britanie, 2013

Minima Moralia

SINCERITATE

Tipul vinului: Cupaj Alb, sec

Varietate: Viognier și Tămâioasă Românească

Anul de recoltă: 2018

Alcool: 12,5 %

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 8 ha de Viognier și 16,4 ha de Tămâioasă Românească, plantate cu o densitate de 5.600 - 6.000 plante la hectar. Dispunerea plantelor este de la nord la sud, pe un sol argilo-calcaros. Modul de tăiere este Guyot simplu.

Metoda de vinificație: Strugurii s-au cules mecanizat. S-a folosit macerarea peliculară pentru ambele soiuri. O parte din Viognier s-a maturat la butoaie noi de salcâm, timp de 6 luni. Restul de Viognier și Tămâioasa Românească s-au maturat la cisterne de inox, pe drojdii fine.

Note de degustare: Debutul vinului este extrem de proaspăt, cu senzații verzi, dominate de citrice (limetă, lămâie, cărcel de viță), însă această senzație ascunde, de fapt, o bogăție subtilă de arome, de la pulpă cărnăasă de piersici crude și prune albe pana la nuanțe de flori albe și polen. Influența butoaielor de salcam se face simțită atât în notele ușoare, perfect integrate, de vanilie, cât și în corpul vinului, devenit mai dens și mai mătășos.

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