



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2020

- **AUR, 85 puncte** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2022

MILEZIM 2018

- **NOVA DE DIAMANT, 87 puncte** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2021

MILEZIM 2017

- **NOVA DE DIAMANT, 91 puncte** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2019
- **ARGINT** - Los Angeles International Wine & Spirits Competition, 2019

Gama Marama

FETEASCĂ ALBĂ

Tipul vinului: Alb, sec

Varietate: Fetească albă

Anul de recoltă: 2018

Alcool: 12,5 % vol.

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 14,6 hectare cu Fetească albă, plantate cu 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 8 tone/ha.

Metoda de vinificație: Strugurii, culeși mecanizat, au fost zdrobiti și s-au ținut la macerare peliculară la temperaturi de 8°C - 10°C, timp de 12 ore. A urmat apoi o presare ușoară și o fermentare lentă, în cisterne de inox cu temperatură controlată, 15°C - 17°C. Vinul s-a maturat pe drojdii fine, timp de 3-5 luni.

Note de degustare: Un soi de struguri cu o istorie de aproape un mileniu, vinificat multa vreme ca soi rustic și nepretentios, dar care și-a redescoperit virtuțile odată cu renasterea recentă a vinului românesc. Un vin energizant și reconfortant, excelent pentru zilele călduroase. Vinul este suav, aproape fragil, cu arome intense de flori albe de salcam proaspăt înflorit. Gustul dominat de prospețime, aproape crocant, relevă o aciditate citrică ce echilibrează excelent întregul.

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