



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2017

AUR 86 puncte - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2022

AUR - Concours ELLE a Table, Franța, 2022

AUR - International Challenge Gilbert & Gaillard, Franța, 2022

MILEZIM 2013

ARGINT - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2018

MILEZIM 2011

85 puncte Parker, Wine Advocate nr. 219/iunie 2015

AUR - Vinalies Internationales, Paris, 2015

AUR - China Wine Awards, Hong Kong, 2014

AUR - China Wine Awards, Hong Kong, 2016

ARGINT - Los Angeles International Wine Competition, 2015

ARGINT - Selections Mondiales des Vins, Canada, 2015

BRONZ - Challenge International du Vin, Bordeaux, 2015

MILEZIM 2008

87 puncte Parker, Wine Advocate nr. 205/febr. 2013

AUR - China Wine Awards, Hong Kong, 2012

ARGINT - Vinalies Internationales, Paris, 2011

ARGINT - Wine Tasting Competition, SUA, 2011

ARGINT - Decanter World Wine Awards, Marea Britanie, 2010

ARGINT - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2011

BRONZ - International Wine and Spirits Competition, Marea Britanie, 2010

BRONZ - Challenge International du Vin, Franța, 2011

Gama Vardo

PATIMA SERII

Tipul vinului: Roșu, sec

Varietate: Fetească Neagră

Anul de recoltă: 2013

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 de 6 tone /ha.

Metoda de vinificație: Strugurii, culeși mecanizat, au fost zdrobiti și apoi ținuți la macerare – fermentare în vinificatoare cu piston, timp de aproape două săptămâni.

Vinul s-a maturat în butoaie de stejar francez, de prima și de a doua trecere, o perioadă variabilă, între 8 luni și un an, în funcție de tipul butoiului.

Note de degustare: Feteasca Neagră este unul dintre strugurii care reușesc să își schimbe în mod esențial expresia, copiind trăsăturile locului în care cresc. În Segarcea acest soi surprinde terroir-ul definit de pământ bogat și mult soare, născând un vin definit de extract și complexitate aromatică. Viu, cu un atac dominat de prospețime, cu taninuri prezente dar topite, acest vin se prezintă ca un ansamblu echilibrat și rafinat, cu o evoluție în pahar care trece de la notele mai închise, dobândite în timpul maturării în butoaie de stejar, la note explozive de fruct. Un postgust lung și reconfortant, un pic picant, cu o notă centrală de fructe

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.