



# DOMENIUL COROANEI

## SEGARCEA

### RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

#### MILEZIM 2021

**NOVA DE AUR (ADMIRABLE), 85 puncte** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2023

#### MILEZIM 2020

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

#### MILEZIM 2017

**ARGINT** - Los Angeles International Wine & Spirits Competition, 2019

## Gama MARAMA

### FETEASCĂ ALBĂ

**Tipul vinului:** Alb, sec

**Varietate:** Fetească albă

**Anul de recoltă:** 2021

**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 multă vreme ca soi rustic și nepretențios, dar care și-a redescoperit virtuțile odată cu renașterea 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 salcâm 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.