



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2021

DUBLU AUR - Gillbert & Gaillard, Hong Kong, 2023

AUR - Sakura Japan's Women Wine Awards, Tokyo, 2023

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, Franța, 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: 2021

Alcool: 13%

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, cârnel de viță), însă această senzație ascunde, de fapt, o bogăție subtilă de arome, de la pulpă cămoasă de piersici crude și prune albe pana la nuanțe de flori albe și polen. Influenta butoaielor de salcâm 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.