



# 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
- **ARGINT** - Los Angeles International Wine Competition, 2018 (Packaging design)
- **BEST OF CLASS AWARD** - Los Angeles International Wine Competition, 2018

#### 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:** 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, cărcel de viță), însă această senzație ascunde, de fapt, o bogăție subtilă de arome, de la pulpă cărmoasă de piersici crude și prune albe până 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.