



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2021

- NOVA DE DIAMANT, 92 puncte -
Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2024

Gama Vin Spumant - Clipa

CHARDONNAY

Tipul vinului: Vin Spumant alb Brut

Varietate: Chardonnay

Obținut prin Metoda Tradițională (a doua fermentarea și maturarea în sticlă)

Tirajarea și îmbutelierea: ianuarie 2023.

A doua fermentare având loc la temperatura de 15°C

Degorjare: după 9 luni de maturare pe drojdii, la temperatura de 10-12°C

Alcool: 12% vol. Alcool

Aciditate: 6g/l

Dozare: 4 g/l

Terroir: Produs prin metoda tradițională, din struguri din podgoria Domeniului Coroanei Segarcea, regiunea Dealurile Olteniei, Denumire de Origine Controlată Segarcea.

Sol: strat subțire de cernoziom, urmat de un strat de calcar și un fund de marebogată în calciu.

Expunere: sudică

Plantație: Domeniul dispune de 35,3 hectare de Chardonnay, plantate cu o densitate de 5.500 plante la hectar. Modul de tăiere este Guyot simplu, producția medie fiind de 8 tone la hectar.

Vinificare: 100% Chardonnay

Strugurii au fost recoltați noaptea, la mijlocul lunii august, cu o concentrație de zahăr de 175 g/l – 185 g/l. Mustul ravac, obținut fără presare, a fermentat în tancuri de inox, la temperatură controlată, între 12 și 17 grade Celsius.

Vinul rezultat a continuat maturarea pe drojdii fine, cu batonaj, minim trei luni. Pentru realizarea vinului spumant au fost cupajate fracții de vinuri din 2021 (dominant) și 2022.

Note de degustare:

Galben-pai strălucitor, cu perla fin și consistent. Arome intense de flori albe, secondate de note de piersici și caise albe, mere verzi și accente citrice. În gust, este dominat de fruct – mere, piersici, pomelo, cu un final lung, în care revin accentele florale de salcâm și lămâiță. Aciditate perfect echilibrată, într-un ansamblu subtil și elegant.