



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2022

- **NOVA DE AUR (ADMIRABLE), 89 puncte** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2024,
- **DIAMANT**- Concours Internatinal des Vins de Gastronomie, Paris, 2024
- **AUR** - Vinalies Internationales, Franța, 2024

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 drojii fine, timp de 3-5 luni.

Note de degustare: Un soi de struguri cu o istorie de aproape un mileniu, vinificat multa vreme ca soi rustic si nepretentios, dar care si-a redescoperit virtutile odata cu renasterea recenta a vinului romanesc. Un vin energizant și reconfortant, excelent pentru zilele călduroase. Vinul este suav, aproape fragil, cu arome intense de flori albe de salcam proaspat inflorit. Gustul dominat de prospetime, aproape crocant, relevă o aciditate citrică ce echilibrează excelent întregul.

Temperatura recomandată de servire: 11°C - 13°C. Eventualele depuneri certifica numarul minim de interventii care se fac asupra vinului.