



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

Minima Moralia

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2022

NOVA DE AUR, 90 puncte- Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2024

AUR – Sakura Japan's Women Wine Awards, Tokyo, 2024

SPECIAL AWARD PAIRING FOR JAPANESE CUISINE "TEMPURA"-

ARGINT - Sakura Japan's Women Wine Awards, Tokyo, 2024

MILEZIM 2021

AUR – Selection Mondial des Vins, Canada 2022

MILEZIM 2017

BRONZ - China Wine Awards, Hong Kong, 2018

MILEZIM 2016

AUR - Sakura Japan's Women Wine Awards, Tokyo, 2018

MILEZIM 2014

88 puncte Parker, Wine Advocate nr. 219/iunie 2015

AUR - China Wine Awards, Hong Kong, 2015

ARGINT - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2016

ARGINT - Sakura Japan's Women Wine Awards, Tokyo, 2016

MILEZIM 2011

89 puncte Parker, Wine Advocate nr.205/febr. 2013

AUR - Mondial du Rose, Cannes, 2013

AUR - Best in Glass Wine Challenge, SUA,

2013 **ARGINT** - International Gastronomic Wines, Franța, Paris, 2020

ARGINT - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2013 **ARGINT** - Los Angeles International Wine Competition Awards, 2013

ARGINT - China Wine Awards, Hong Kong, 2012

SPERANȚĂ

Tipul vinului: Cupaj, Roze, sec

Varietate: Pinot Noir, Pinot Gris, Cabernet Sauvignon

Anul de recoltă: 2022

Alcool: 13 % vol.

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 23 ha de Pinot Noir, 13 ha Pinot Gris și 41,8 hectare de Cabernet Sauvignon, plantate cu o densitate între 5.000 și 5.600 de plante la hectar. Disponerea plantelor este de la nord la sud, pe un solformat dintr-un amestec de argilă și pietriș, situat peste un strat calcaros. Modul de tăiere este Guyot simplu. Pentru această gamă se aleg parcelele cu o producție de 8 tone/ha.

Metoda de vinificație: Strugurii s-au cules mecanizat. S-a folosit macerare peliculară de scurtă durată (4-6 ore) pentru Pinot Noir și Cabernet Sauvignon și pelungă durată (12 ore) pentru Pinot Gris. Pentru Pinot Noir și Pinot Gris, maturarea s-a făcut la cisterne de inox, pe drojdii fine, iar pentru Cabernet Sauvignon s-a ales omaturare scurtă, de 4 luni, la butoaie noi de stejar francez

Note de degustare: Un debut marcat de senzația de fructe albe - cireșe albe, prune albe, boabe de strugure alb. După aerisire, încep să se facă simțite și aromele de fructe roșii, dublate de senzații de miere, polen și fructe exotice. Gustativ, porneste din arome fine de trandafiri și cireșe, pentru a evolua spre fructul pasiunii, rodie și senzații cărnoase. Taninurile fine, perfect integrate, se regăsesc în corpolența peste medie a vinului, ca factor de echilibru pentru o aciditate ridicată, care transformă acest roze într-o delicatesă rezervată unor experiențe *gourmet*.

Temperatură recomandată de servire: 11°C - 13°C. Eventualele depuneri certifica numărul minim de intervenții care se fac asupra vinului.

