



**DOMENIILE TOHANI**  
TARAMUL VINULUI ROSU



**MOSIA DE LA TOHANI**  
**FETEASCĂ NEAGRĂ**  
**SPECIAL RESERVE**

	<b>SOI</b>	FETEASCĂ NEAGRĂ
	<b>TIP VIN</b>	ROȘU SEC
	<b>REGIUNE</b>	7 Coline Tohani, zona Dealu Mare DOC-CMD Dealu Mare
	<b>NOTE DEGUSTARE</b>	Rubiniu intens și structurat. Culoarea unui soi grandios din zona Dealu Mare. Nasul este întâmpinat de intensități olfactive ce amintesc de fructe roșii coapte și zemoase, învăluite pe alocuri de o floralitate toamnătică. Cireșele negre și vișine, prune în magiun și dulceață de afine. Se completează cu izuri condimentate de piper verde și scorțișoară. În gură este sec și bine definit. Atrage atenția prin suculență și moliciune. Fructe roșii supra coapte ce se dezvoltă progresiv, dezvăluind un caracter duos și elegant. Condimentele, atât de tipice soiului, rămân pregnante într-un postgust prelung.
	<b>VIE PARTICULARITATI</b>	Producție din vie tânără, 8 tone/ha, struguri culeși la maturitate deplină
	<b>PROCES DE VINIFICATIE</b>	Recoltare manuală în lădite de 15 kg, selecție și sortare ulterioară a boabelor de strugure. Macerarea boabelor de struguri durează între 3 și 4 zile. Fermentația alcoolică controlată la 24-28 °C între 10-15 zile. Maturare în baricuri 1 an.
	<b>SERVIRE</b>	14-16 grade Celsius, recomandat alături de preparate din cărnuri ușoare, brânzeturi, paste cu sos roșu sau pizza
	<b>DATE TEHNICE</b>	13,5% vol. alc. Zahar rezidual= 2 g/l.
	<b>VINIFICATOR</b>	Albertus van der Merwe, Marin Ion

FISA TEHNICA - Mosia de la Tohani - Special Reserve - FN

*Safra 2014. Jantar em 22/12/2016. La Ribbota, na Pantucci Trattoria.*

## MOSIA DE LA TOHANI FETEASCĂ NEAGRĂ SPECIAL RESERVE

(Google translator)

### REGIÃO

7 Coline Tohani, zona Dealu Mare DOC-CMD Dealu Mare

### NOTAS DEGUSTAÇÃO

Ruby intenso e estruturado. Uma grande variedade de cores área Dealu Mare. O nariz é recebido pela intensidade cheirar uma reminiscência de frutas vermelhas maduras e suculentas, às vezes um floral outonal velada. Cerejas cereja preta, geléia de ameixa e compota de mirtilo. Ele izuri suplementado com pimenta verde picante e boca scortțioară. În é seco e bem definido. chama a atençãoa suculência e maciez. Frutas vermelhas maduras sobre o que desenvolve-se gradualmente, revelando um caráter simpático e elegante.

Especiarias, tão típico da variedade, permanecer em evidência, longo final de boca.

### VIE INDICAÇÕES

Produção de, 8 toneladas / ha, uvas completamente maduras jovens vivos

### PROCESSO VINIFICAÇÃO

Colheita manual em caixas de 15 kg, seleção e classificação

Na sequência das uvas. Feijão de maceração uvas leva entre 3 e 4 dias. fermentação alcoólica controlada a 24-28 ° C 10-15 dias. Envelhecimento de 1 ano em barris.

SERVIÇO 14 a 16 graus Celsius, recomendado juntamente com preparações carnes leves, queijos, massas com molho vermelho ou pizza.

*Safra 2014. Jantar em 22/12/2016. La Ribbota, na Pantucci Trattoria.*