



CASTEL VLĂDOIANU Fetească Neagră - sec

DESCRIERE: Din cele mai vechi timpuri, străbunii noștri se desfătau cu vinul roșu produs din soiul cunoscut ca și Fetească Neagră. Sâmburii de struguri descoperiți în amforele din vecinătățile Cotnarilor, au conturat ceea ce astăzi, îndubitabil, este emblema oenologiei din România. Cu un caracter înobilat de strămoși, care își caută o glorie nouă, Feteasca Neagră Castel Vlădoianu bucură paharele cu o reală sclipire oenologică a unui soi pur românesc. Descoperă-l și trăiește experiența vinului autohton!

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: FETEASCĂ NEAGRĂ

TREAPTĂ CALITATE: D.O.C.-C.T.

AN: 2016

DATE TEHNICE: Rosu Sec; Alc=13,2% vol; Zah= 4,0g/l; AT=5,0 g/l;

TIPUL TERENULUI: provenit din soluri cernoziomice (tipice sau levigate) și cenușii de silvestepă, modificate prin viticultura îndelungată

EXPOZIȚIA: sudică

ALTITUDINE: 200-300 m

DENSITATE PLANTAȚIE: 3646 plante/hectar

CANALE VÂNZARE VIZATE: exclusiv HoReCa și magazine specializate

TEMPERATURA DE SERVIRE: 16-18 °C

EDIȚIE LIMITATĂ: Lot 1 / 8.774 sticle

OENOLOG :

George Mălutan

NOTE DE DEGUSTARE: *Recunoscut ca emblemă națională a viilor românești, Feteasca Neagră, soi originar din Moldova, se simte la Cotnari ca acasă. În pahar, acest vin rubiniu cu nobile reflexe purpurii te întâmpină cutezător cu o aromă unică și elegantă, deschizându-se treptat spre noi orizonturi senzoriale. Tipice soiului de Fetească Neagră, notele de prune uscate ușor afumate sunt completate de cele de cireșe negre, vișine mature, mure, afine și coacăze negre. Aromele evoluează spre frunză de tutun, ciocolată și condimente (piper verde, scoarță de ienibahar), cu o notă ierboasă, aproape mentolată și extrem de plăcută. Atacul gustativ este delicat, dar cu o puternică personalitate, subliniată de taniinii catifelate și de caracterul fructat (mure și coacăze negre, urmate de note de cireșe negre). Sergiu Nedelea – sommelier*





COLOCVIU *la Roma* Tămâioasă Românească - sec

DESCRIERE: Pe vremuri, aurul lichid produs din Tămâioasa Românească era folosit ca monedă de schimb. La Roma vinul se turna atent în cupe de aur și era servit împăraților. Aromele complexe, gustul cu o tipicitate unică și vinificarea în sec, definesc măiestria oenologului, realizând astfel un produs exclusiv, destinat cunoscătorilor cu preocupări alese. Este un soi ce completează armonic magia orașului etern.

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: TĂMĂIOASĂ ROMÂNEASCĂ

TREAPTĂ CALITATE: D.O.C.-C.T.

AN: 2017

DATE TEHNICE: Alb Sec; Alc=13% vol; Zah=2,5 g/l; AT=6,94 g/l;

TIPUL TERENULUI: provenit din soluri cernoziomice (tipice sau levigate) și cenușii de silvostepă, modificate prin viticultura îndelungată

EXPOZIȚIA: sudică

ALTITUDINE: 200-300 m

DENSITATE PLANTAȚIE: 3646 plante/hectar

CANALE VÂNZARE VIZATE: exclusiv HoReCa și magazine specializate

TEMPERATURA DE SERVIRE: 8-10 °C

NOTE DE DEGUSTARE: *Cu peste 2000 de ani în urmă, Tămâioasa Românească, răvnita licoare a zeilor anticei Elade, debarca la Pontul Euxin din corăbiile negustorilor greci pe care se îmbarcase sub numele de Muscat de Samos. În noua patrie, la Cotnari, a primit o nouă identitate de arome și gusturi: note de fagure de miere, de pere supracapte și de pepene galben, catifea pe cerul gurii, subliniată de o bună aciditate. Cu Tămâioasa Românească trebuie să fi stat de vorbă celălalt mare exilat, Ovidiu, poetul Tristelor și Ponticelor, atunci când, în poemul său Fasti denumea sudul Italiei, după care tânjea, ca fiind Magna Graecia – Marea Grecie. Lui Ovidiu nu i-a mai fost dat să revadă Roma, dar acolo vă propune continuarea dialogului colocvial Tămâioasă Românească de Cotnari. Sergiu Nedelea – somelier*

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

.....

.....





COLOCVIU *la Atena* Fetească Albă - sec

DESCRIERE: Tradiția și inovația sunt cuvintele cheie după care ne-am ghidat, în producerea acestui vin. Zămislit dintr-un soi autentic românesc, Fetească Albă, Colocviu la Atena, reflectă perfecțiunea în vinificare, reușind să însoțească degustătorul cu prospețimea și complexitatea caracteristică terroirului. Reprezentat prin simbolul Atenei, Parthenonul, redă filozofia anticilor greci într-o formă inovatoare, impunându-și standardele.

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: FETEASCĂ ALBĂ

TREAPTĂ CALITATE: D.O.C.-C.M.D.

AN: 2017

DATE TEHNICE: Alb Sec; Alc=13,2% vol; Zah=2,3 g/l; AT= 6,14g/l;

TIPUL TERENULUI: provenit din soluri cernoziomice (tipice sau levigate) și cenușii de silvostepă, modificate prin viticultura îndelungată

EXPOZIȚIA: sudică

ALTITUDINE: 200-300 m

DENSITATE PLANTAȚIE: 3646 plante/hectar

CANALE VÂNZARE VIZATE: exclusiv HoReCa și magazine specializate

TEMPERATURA DE SERVIRE: 8-10 °C

NOTE DE DEGUSTARE: *Vechi soi românesc, Feteasca Albă a stat de vorbă în Agora vremii cu cele mai ilustre figuri ale istoriei și culturii naționale. A adunat atâtea povești, încât de abia așteaptă să vi le împărtășească. În spiritul democratic al Agorei ateniene, nu are pretenții la supremație, deși deține toate atributele pentru a o revendica. În varianta sa colocvială, este un vin, alb, sec, care te întâmpină cu un nas tonic, fresh, elegant. Notele gustative amintesc de pepene galben copt, coacăze roșii, struguri albi proaspăt zdrobiți și iarbă cosită. Este susținut perfect de aciditatea ridicată și de caracterul tonic pe final. Sergiu Nedelea - somelier*

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

.....

.....





COLOCVIU *la Barcelona* Fetească Neagră - rose brut

DESCRIERE: Carnavalul s-a încheiat, măștile s-au dezbrăcat de parfumul personajelor, laguna este din nou stăpână dar gondola leagănă cel mai nou și misterios oaspete. Învăluit de miresme fine, unice, de culoarea surâsului înspumat al toamnei moldave, pregătit să cucerească pentru totdeauna.

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: FETEASCĂ NEGRĂ

ALCOOL: 11%

TREAPTĂ CALITATE: VIN SPUMANT DE CALITATE OBTINUT PRIN METODA TRADIȚIONALĂ / D.O.C. Cotnari

TIPUL TERENULUI: provenit din soluri cernoziomice (tipice sau levigate) și cenușii de silvostepă, modificate prin viticultura îndelungată

EXPOZIȚIA: sudică

ALTITUDINE: 200-300 m

DENSITATE PLANTAȚIE: 3646 plante/hectar

CANALE VÂNZARE VIZATE: exclusiv HoReCa și magazine specializate

TEMPERATURA DE SERVIRE: 8-10 °C

NOTE DE DEGUSTARE: Feteasca Neagră, soiul – brand de țară a generat în aspectul vizual al acestui spumant o eleganță aparte: culoarea roz-somon, pusă în valoare de perlajul fin și persistent și de limpiditatea cristalină. Aromele florale, cu discrete nuanțe de coacăze și cireșe se constituie în preludiul unui gust mineral, revigorant, amplu, cu o fructozitate ridicată.

RECOMANDĂRI CULINARE: Este un spumant cu vocație de partener perfect pentru frigărui asortate de fructe proaspete și brânzeturi, pentru cocktailuri din fructe de mare, sau pentru spumă de fructe roșii de pădure.

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

.....

.....





COLOCVIU *la Praga* Tămâioasă Românească - brut

DESCRIERE: Printre clădirile orașului de aur de pe malurile Vltavei se insinuează o aromă unică, necunoscută, ca dulceața primei iubiri. Vinul care adună căldura soarelui odihnindu-se la asfințit pe frunzele pomilor și pe buzele îndrăgostiților peste care picură gustul mierii și al ispitei. Acum, nimic nu-i mai lipsește orașului!

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: TĂMĂIOASĂ ROMÂNEASCĂ

ALCOOL: 12%

TREAPTĂ CALITATE: VIN SPUMANT DE CALITATE OBTINUT PRIN METODA TRADIȚIONALĂ / D.O.C. Cotnari

TIPUL TERENULUI: provenit din soluri cernoziomice (tipice sau levigate) și cenușii de silvostepă, modificate prin viticultura îndelungată

EXPOZIȚIA: sudică

ALTITUDINE: 200-300 m

DENSITATE PLANTAȚIE: 3646 plante/hectar

CANALE VÂNZARE VIZATE: exclusiv HoReCa și magazine specializate

TEMPERATURA DE SERVIRE: 8-10 °C

NOTE DE DEGUSTARE: Cu mult timp în urma, Tămăioasa Românească, râvnita licoare a zeilor antice Elade, debarca la Pontul Euxin din corăbiile negustorilor greci pe care se îmbarcase sub numele de Muscat de Samos. În noua patrie, la Cotnari, a primit o nouă identitate de arome și gusturi: note de fagure de miere, de pere supracoapte și de pepene galben, catifea pe cerul gurii, subliniată de o bună aciditate. Cu Tămăioasa Românească trebuie să fi stat de vorbă celălalt mare exilat, Ovidiu, poetul Tristelor și Ponticelor, atunci când, în poemul său Fasti denumea sudul Italiei, după care tânjea, ca fiind Magna Graecia – Marea Grecie. Lui Ovidiu nu i-a mai fost dat să revadă Roma, dar acolo vă propune continuarea dialogului colocvial Tămăioasă Românească de Cotnari.

Sergiu Nedelea – sommelier

RECOMANDĂRI CULINARE: Este un bun însoțitor pentru preparatele din pește, pui, fructe de mare, brânzeturile alse, pastele cu sos alb sau poate constitui un aperitiv revigorant.

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

.....





COLOCVIU *la Venetia* Busuioacă de Bohotin - extrasec

DESCRIERE: Carnavalul s-a încheiat, măștile s-au dezbrăcat de parfumul personajelor, laguna este din nou stăpână dar gondola leagănă cel mai nou și misterios oaspete. Învăluit de miresme fine, unice, de culoarea surâsului înspumant al toamnei moldave, pregătit să cucerească pentru totdeauna.

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: BUSUIOACĂ DE BOHOTIN

ALCOOL: 12%

TREAPTĂ CALITATE: VIN SPUMANT DE CALITATE OBTINUT PRIN METODA TRADIȚIONALĂ / D.O.C. Cotnari

TIPUL TERENULUI: provenit din soluri cernoziomice (tipice sau levigate) și cenușii de silvostepă, modificate prin viticultura îndelungată

EXPOZIȚIA: sudică

ALTITUDINE: 200-300 m

DENSITATE PLANTAȚIE: 3646 plante/hectar

CANALE VÂNZARE VIZATE: exclusiv HoReCa și magazine specializate

TEMPERATURA DE SERVIRE: 8-10 °C

NOTE DE DEGUSTARE: Vechi soi nobil din Divanul viticol al Moldovei voievodale, Busuioaca de Bohotin își confirmă valoarea și în varianta de spumant. Culoarea roz diafan, limpede, creează așteptări confirmate de aroma suavă, care chiar dacă nu are intensitatea din vinul liniștit, păstrează totuși elemente din identitatea de soi. Corpul delicat subliniază gustul fructat, cu nuanțe fine de petale de trandafiri. Un spumant care generează bună-dispoziție și optimism, premisa unui dialog relaxat.

RECOMANDĂRI CULINARE: Partener ideal pentru piept de rață cu sos de portocale, bruschete din pastramă de găscă cu ananas, sau tarte de căpșuni cu cremă de vanilie.

NOTIȚE

.....
.....
.....
.....
.....
.....





COLOCVIU *la Viena* Frânceușă - brut natur

DESCRIERE: Bagheta a făcut semn muzicii să coboare din Olimp. În loja imperială, lângă eleganța fracului a mai sosit cineva. A curs cu distincție în cupa de cristal unde se simte în voia lui și și-a aruncat privirile verzi aurii în jur. Orchestra s-a oprit. A lăsat să picure pe strunele viurilor aromele aspre și tandre ale podgoriei moldave. Și muzica sună altfel de atunci.

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: FRÂNCUȘĂ

ALCOOL: 12,5%

TREAPTĂ CALITATE: VIN SPUMANT DE CALITATE OBTINUT PRIN METODA TRADIȚIONALĂ / D.O.C. Cotnari

TIPUL TERENULUI: provenit din soluri cernoziomice (tipice sau levigate) și cenușii de silvostepă, modificate prin viticultura îndelungată

EXPOZIȚIA: sudică

ALTITUDINE: 200-300 m

DENSITATE PLANTAȚIE: 3646 plante/hectar

CANALE VÂNZARE VIZATE: exclusiv HoReCa și magazine specializate

TEMPERATURA DE SERVIRE: 8-10 °C

NOTE DE DEGUSTARE: Frânceușa, numele de scenă al străvechiului soi Țărtără, își afirmă aptitudinea de a da naștere unor spumante valoroase. Se remarcă prin culoarea galben pai și prin perlajul prelung și constant. Aroma este delicată, cu note fine de flori albe, coajă de lămâie, măr verde și corcodușe. Corpul este mediu, bine echilibrat, mineral, în care predomină notele fructate de caise verzi și grapefruit alb. Sergiu Nedelea – sommelier

RECOMANDĂRI CULINARE: Un excelent deschizător de masă, alături de aperitive, salate, sau brânzeturi nematurate, dar și alături de un grătar de păstrăv.

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

.....

.....





COLOCVIU *la Moscova* Grasă de Cotnari - sec

DESCRIERE: În podgoria din Podișurile Moldovei, Grasa era cunoscută din vremea în care Hârlău era un târg înfloritor. Se povestește că însuși paharnicul vremii, servea domnitorului Ștefan cel Mare, în cupe de argint licoarea aurie. Sf Vasile, catedrala din Piața Roșie, redată grafic în etichetă, definește arta sub diferitele ei forme. Astăzi, vinificarea în sec, propune degustătorului un vin cu rară complexitate aromatică, respectând tradiția și tipicitatea soiului.

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: GRASĂ DE COTNARI

TREAPTĂ CALITATE: D.O.C.-C.T.

AN: 2017

DATE TEHNICE: Alb Sec; Alc=12,5% vol; Zah=2,80 g/l; AT= 6,8g/l;

TIPUL TERENULUI: provenit din soluri cernoziomice (tipice sau levigate) și cenușii de silvostepă, modificate prin viticultura îndelungată

EXPOZIȚIA: sudică

ALTITUDINE: 200-300 m

DENSITATE PLANTAȚIE: 3646 plante/hectar

CANALE VÂNZARE VIZATE: exclusiv HoReCa și magazine specializate

TEMPERATURA DE SERVIRE: 8-10 °C

NOTE DE DEGUSTARE: *Conciliantă și bun negociator, Grasa de Cotnari, aurie și iubitoare de răsărit, vă propune reconstruirea drumului făcut la Moscova de fiica lui Ștefan cel Mare, în cautarea solarității. Grasa de Cotnari vinificată în sec, a fost percepută ca o adevărată revelație în rândul pasionaților. Vin tânăr, are o culoare galben pai, cu ușoare inflexiuni verzui. Aroma complexă este dominată de mierea de pădure, de acrișe bine coapte și de pepene galben, cu note condimentate discrete de muscat, ghimbir și mosc. Gustul plin, rotund, se remarcă prin fructozitatea catifelată, susținută de o bună aciditate. Sergiu Nedelea – somelier*

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

.....

.....





COLOCVIU *Vibe* Frânceușă - vin spumant alb brut

DESCRIERE: Îți încântă spiritul, îți trezește simțurile, îți bucură gustul, îți descoperă buna dispoziție. Colocviu Vibe. Începe seara.

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: FRÂNCUȘĂ

ALCOL: 11%

TREAPTĂ CALITATE: VIN SPUMANT DE CALITATE OBTINUT PRIN METODA TRADIȚIONALĂ / D.O.C. Cotnari

TIPUL TERENULUI: provenit din soluri cernoziomice (tipice sau levigate) și cenușii de silvostepă, modificate prin viticultura îndelungată

EXPOZIȚIA: sudică

ALTITUDINE: 200-300 m

DENSITATE PLANTAȚIE: 3646 plante/hectar

CANALE VÂNZARE VIZATE: exclusiv HoReCa și magazine specializate

TEMPERATURA DE SERVIRE: 8-10 °C

NOTE DE DEGUSTARE: Frânceușă, numele de scenă al străvechiului soi Țârțără, își afirmă aptitudinea de a da naștere unor spumante valoroase. Culoarea galben pai este înnobilită de un perlaj persistent și fin, ceea ce evocă maturarea îndelungată în sticlă. În varianta brut, aroma este elegantă și complexă: flori de câmp, lime, mere verzi, piersică și note delicate de pâine prăjită. Gustul plin, proaspăt și echilibrat, are un fond pătruns de mineralitate.

RECOMANDĂRI CULINARE: Bruschete cu icre de știucă natur, batog din scrumbie de Dunăre, șalău la grătar, paste cu fructe de mare și sos alb.

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

.....





COLOCVIU *Vibe* Fetească Neagră - vin spumant rose brut

DESCRIERE: Îți încântă spiritul, îți trezește simțurile, îți bucură gustul, îți descoperă buna dispoziție. Colocviu Vibe. Începe seara.

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: Fetească Neagră

ALCOL: 11%

TREAPTĂ CALITATE: VIN SPUMANT DE CALITATE OBTINUT PRIN METODA TRADIȚIONALĂ / D.O.C. Cotnari

TIPUL TERENULUI: provenit din soluri cernoziomice (tipice sau levigate) și cenușii de silvostepă, modificate prin viticultura îndelungată

EXPOZIȚIA: sudică

ALTITUDINE: 200-300 m

DENSITATE PLANTAȚIE: 3646 plante/hectar

CANALE VÂNZARE VIZATE: exclusiv HoReCa și magazine specializate

TEMPERATURA DE SERVIRE: 8-10 °C

NOTE DE DEGUSTARE: Feteasca Neagră, soiul – brand de țară a generat în aspectul vizual al acestui spumant o eleganță aparte: culoarea roz-somon, pusă în valoare de perlajul fin și persistent și de limpiditatea cristalină. Aromele florale, cu discrete nuanțe de coacăze și cireșe se constituie în preludiul unui gust mineral, revigorant, amplu, cu o fructozitate ridicată.

RECOMANDĂRI CULINARE: Este un spumant cu vocație de partener perfect pentru frigărui asortate de fructe proaspete și brânzeturi, pentru cocktailuri din fructe de mare, sau pentru spumă de fructe roșii de pădure.

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

.....





COTNARI

DOMENII

Busuioacă de Bohotin - demidulce

DESCRIERE: Un soi incomparabil. O culoare unică, roz antic, cu nuanțe de trandafir topit. Marii cunoscători o descriu ca și a patra foiță de ceapă. Arome tulburătoare, recoltate de pe cea mai înaltă culme a podgoriei, în ferma Cârjoaia. Un vin zămislit din atente recoltări târzii, Tămâioasa Vânăță de Moldova trezește spiritul spre noi tentații, deschizând o nouă perspectivă a simțurilor. Ascultă-ți inima ...

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: BUSUIOACĂ DE BOHOTIN

TREAPTĂ CALITATE: D.O.C.-C.T.

AN: 2017

DATE TEHNICE: Rose Demisec; Alc=12% vol; Zah=43,1 g/l; AT=5,75 g/l;

TIPUL TERENULUI: provenit din soluri cernoziomice (tipice sau levigate) și cenușii de silvostepă, modificate prin viticultura îndelungată

EXPOZIȚIA: sudică

ALTITUDINE: 200-300 m

DENSITATE PLANTAȚIE: 3646 plante/hectar

CANALE VÂNZARE VIZATE: exclusiv HoReCa și magazine specializate

TEMPERATURA DE SERVIRE: 8-10 °C

NOTE DE DEGUSTARE: *Soi unic în peisajul viticol al lumii, Busuioaca de Bohotin născută pe cea mai înaltă culme a Cotnariilor, în ferma Cârjoaia, te cucerește de la prima întâlnire prin culoarea sa strălucitoare, roz antic, cu nuanțe de trandafir. Seducția e continuată de arome tulburătoare, de căpșune și frăguțe de pădure și este desăvârșită de gustul intens fructat, cu aciditate medie. Crescut pe dealurile molcome ale Cotnariului, vinificat într-un registru particular, soiul de Busuioacă își schimbă identitatea, devenind astfel Busuioacă de Cotnari! Sergiu Nedelea – sommelier*

RECOMANDĂRI CULINARE: *recomandat să fie consumat cu mâncăruri ușoare din carne albă și pește ușor picante și puțin condimentate (Pandoro umplut cu crema chantilly). Poate fi considerat de altfel și un vin de final de masă.*

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

.....

.....





COTNARI

DOMENII

Busuioacă de Bohotin - demisec

DESCRIERE: Un soi incomparabil. O culoare unică, roz antic, cu nuanțe de trandafir topit. Marii cunoscători o descriu ca și a patra foiță de ceapă. Arome tulburătoare, recoltate de pe cea mai înaltă culme a podgoriei, în ferma Cârjoaia. Un vin zămislit din atente recoltări târzii, Tămăioasa Vânăta de Moldova trezește spiritul spre noi tentații, deschizând o nouă perspectivă a simțurilor. Ascultă-ți inima ...

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: BUSUIOACĂ DE BOHOTIN

TREAPTĂ CALITATE: D.O.C.-C.T.

AN: 2017

DATE TEHNICE: Rose Demisec; Alc=12,5% vol; Zah=9,98 g/l; AT=7,4 g/l;

TIPUL TERENULUI: provenit din soluri cernoziomice (tipice sau levigate) și cenușii de silvostepă, modificate prin viticultura îndelungată

EXPOZIȚIA: sudică

ALTITUDINE: 200-300 m

DENSITATE PLANTAȚIE: 3646 plante/hectar

CANALE VÂNZARE VIZATE: exclusiv HoReCa și magazine specializate

TEMPERATURA DE SERVIRE: 8-10 °C

NOTE DE DEGUSTARE: *Soi unic în peisajul viticol al lumii, Busuioaca de Bohotin născută pe cea mai înaltă culme a Cotnariilor, în ferma Cârjoaia, te cucerește de la prima întâlnire prin culoarea sa strălucitoare, roz antic, cu nuanțe de trandafir. Seducția e continuată de arome tulburătoare, de căpșune și frăguțe de pădure și este desăvârșită de gustul intens fructat, cu aciditate medie. Crescut pe dealurile molcome ale Cotnariului, vinificat într-un registru particular, soiul de Busuioacă își schimbă identitatea, devenind astfel Busuioacă de Cotnari! Sergiu Nedelea – sommelier*

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

.....





COTNARI

DOMENII

Fetească Albă - sec

DESCRIERE: Un vin dintr-un soi tradițional românesc, vinificat cu micală de un tânăr oenolog. Recolatat târziu (CT), atunci când toamna îmblânzește razele soarelui ce străbat arămiul frunzelor de viță de vie. Este vremea culesului, iar Feteasca Albă atent selecționată, este purtată în mici lădițe în cramă, unde mâini pricepute o vor transforma în vinul apreciat de cunoscătorii din întreaga țară. Bine răcit, va fi camaradul de încredere în momentele de început.

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: FETEASCĂ ALBĂ

TREAPTĂ CALITATE: D.O.C.-C.T.

AN: 2017

DATE TEHNICE: Alc=13,3% vol; Zah=2,3 g/l; AT=6,1 g/l;

TIPUL TERENULUI: provenit din soluri cernoziomice (tipice sau levigate) și cenușii de silvostepă, modificate prin viticultura îndelungată

EXPOZIȚIA: sudică

ALTITUDINE: 200-300 m

DENSITATE PLANTAȚIE: 3646 plante/hectar

CANALE VÂNZARE VIZATE: exclusiv HoReCa și magazine specializate

TEMPERATURA DE SERVIRE: 8-10 °C

NOTE DE DEGUSTARE: *Vechi soi românesc, tradițional în podgoria Cotnari, Feteasca Albă era sursa vinurilor domnești, fine și pline de eleganță. În bobul său sunt închise fructele din livezile verii, pe care le eliberează apoi în pahar. Este soiul care, prin prospețimea sa, dă bună dimineața cu un nas intens, floral, însoțit de note fructuate (mere, pere dar și fructe exotice – mango, papaya). Gustul poartă aceeași amprentă fructată, fiind urmat de un postgust mediu, susținut de o prospețime atrăgătoare, cu nuanțe de citrice pe final. Sergiu Nedelea – sommelier*

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

.....





COTNARI

DOMENII

Fetească Neagră - sec

DESCRIERE: Un soi autentic cu o culoare de roz antic și usoare nuanțe rubinii ce aprind viziuni libere spre poarta iubirii purtând imaginația degustatorului spre noi meleaguri. Recoltat manual și ales boabă cu boabă, acest vin definește perfect Feteasca Neagră de Moldova și trezește spiritul spre noi tentații, deschizând o nouă perspectivă a simțurilor. Un vin ce te îndrumă spre noi orizonturi. Ascultă-ți spiritul ...

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: FETEASCĂ NEAGRĂ

TREAPTĂ CALITATE: D.O.C.-C.T.

AN: 2016

DATE TEHNICE: Rose Sec; Alc=13,04% vol; Zah=3.04 g/l; AT=6,9 g/l;

TIPUL TERENULUI: provenit din soluri cernoziomice (tipice sau levigate) și cenușii de silvostepă, modificate prin viticultura îndelungată

EXPOZIȚIA: sudică

ALTITUDINE: 200-300 m

DENSITATE PLANTAȚIE: 3646 plante/hectar

CANALE VÂNZARE VIZATE: exclusiv HoReCa și magazine specializate

TEMPERATURA DE SERVIRE: 8-10 °C

NOTE DE DEGUSTARE: Părăsind sobrietatea vinificării "în roșu", Feteasca Neagră demonstrează că poate fi și sprințară. Trebuie multă știință și pasiune pentru a face un vin rose din Feteasca Neagră, care să îmbine tradiția acestui soi ancestral cu modernismul gusturilor actuale. În varianta rose, notele de fructe de pădure roșii sunt completate cu discrete tente de petale de trandafiri. Gustul, intens fructat, este dominat de o bună aciditate. Sergiu Nedelea – somelier.

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

.....





COTNARI

DOMENII

Fetească Neagră - sec

DESCRIERE: Din cele mai vechi timpuri, străbunii noștri se desfătau cu vinul roșu produs din soiul cunoscut ca și Fetească Neagră. Sâmburii de struguri descoperiți în amforele din vecinătățile Cotnarilor, au conturat ceea ce astăzi, indubitabil, este emblema oenologiei din România. Un spirit năvalnic, ce te întâmpină cutezător cu o aromă unică și elegantă, deschizându-se treptat spre noi orizonturi senzoriale. Acceptă-i provocarea...

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: FETEASCĂ NEAGRĂ

TREAPTĂ CALITATE: D.O.C.-C.T.

AN: 2016

DATE TEHNICE: Rosu Sec; Alc=13,6% vol; Zah=4,0 g/l; AT=5,55 g/l;

TIPUL TERENULUI: provenit din soluri cernoziomice (tipice sau levigate) și cenușii de silvostepă, modificate prin viticultura îndelungată

EXPOZIȚIA: sudică

ALTITUDINE: 200-300 m

DENSITATE PLANTAȚIE: 3646 plante/hectar

CANALE VÂNZARE VIZATE: exclusiv HoReCa și magazine specializate

TEMPERATURA DE SERVIRE: 16-18 °C

NOTE DE DEGUSTARE: *Recunoscut ca emblemă națională a viilor românești, Feteasca Neagră, soi originar din Moldova, se simte la Cotnari ca acasă. În pahar, acest vin rubiniu cu nobile reflexe purpurii te întâmpină cutezător cu o aromă unică și elegantă, deschizându-se treptat spre noi orizonturi senzoriale. Tipice soiului de Fetească Neagră, notele de prune uscate ușor afumate sunt completate de cele de cireșe negre, vișine mature, mure, afine și coacăze negre. Aromele evoluează spre frunză de tutun, ciocolată și condimente (piper verde, scorțișoară și ienibahar), cu o notă ierboasă, aproape mentolată și extrem de plăcută. Atacul gustativ este delicat, dar cu o puternică personalitate, subliniată de taninii catifelati și de caracterul fructat (mure și coacăze negre, urmate de note de cireșe negre). Sergiu Nedelea – sommelier*

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

.....





COTNARI

DOMENII

Grasă de Cotnari - demisec

DESCRIERE: O definiție a vinului PUR ROMÂNESC ce acoperă întreaga podgorie a noastră încă de pe vremea lui Ștefan cel Mare. Cules în toamnele târzii pe când strugurii adună toată dulceața viilor și-invaluie cu mare dar ultimele raze de soare dogoritoare, acest vin, este o mandrie oenologica ce poartă denumirea de Grasă de Cotnari peste tot prin lume. O vioioșie neimblănzită, ce-aleargă la galop spre-o lume nouă, se oglindește în veselia iubitorului de vinul, leagând adevărate povești de viață. Descoperă-i puritatea ...

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: GRASĂ DE COTNARI

TREAPTĂ CALITATE: D.O.C.-C.T.

AN: 2017

DATE TEHNICE: Alb Demisec; Alc=12,9% vol; Zah=9,2/l; AT=6,52 g/l;

TIPUL TERENULUI: provenit din soluri cernoziomice (tipice sau levigate) și cenușii de silvostepă, modificate prin viticultura îndelungată

EXPOZIȚIA: sudică

ALTITUDINE: 200-300 m

DENSITATE PLANTAȚIE: 3646 plante/hectar

CANALE VÂNZARE VIZATE: exclusiv HoReCa și magazine specializate

TEMPERATURA DE SERVIRE: 8-10 °C

NOTE DE DEGUSTARE: Grasa de Cotnari este soiul – standard al Podgoriei Cotnari. Unic în lume, de peste zece ani este cel mai vândut vin în România. În pahar dezvoltă o aromă complexă, cuceritoare, de caise uscate, de ceară de albine, cu note distincte de stafide, subliniată de aportul mucegaiului nobil. Gustul plin este dominat de miezul de nucă și de dulceața stafidelor, cu o ușoară nuanță de migdale dulci. Sergiu Nedelea – sommelier

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

.....





COTNARI

DOMENII

Grasă de Cotnari - Dulce

DESCRIERE: O definiție a vinului PUR ROMÂNESC ce acoperă întreaga podgorie a noastră încă de pe vremea lui Ștefan cel Mare. Cules în toamnele târzii pe când strugurii adună toată dulceața viilor și-invaluie cu mare dar ultimele raze de soare dogoritoare, acest vin, este o mandrie oenologica ce poartă denumirea de Grasă de Cotnari peste tot prin lume. O vioșie neimblânzită, ce-aleargă la galop spre-o lume nouă, se oglindește în veselia iubitorului de vinul, leagând adevărate povești de viață. Descoperă-i puritatea ...

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: GRASĂ DE COTNARI

TREAPTĂ CALITATE: D.O.C.-C.I.B.

AN: 2014

DATE TEHNICE: Alb Demisec; Alc=11,5% vol; Zah=57,3 g/l; AT=6,9 g/l;

TIPUL TERENULUI: provenit din soluri cernoziomice (tipice sau levigate) și cenușii de silvostepă, modificate prin viticultura îndelungată

EXPOZIȚIA: sudică

ALTITUDINE: 200-300 m

DENSITATE PLANTAȚIE: 3646 plante/hectar

CANALE VÂNZARE VIZATE: exclusiv HoReCa și magazine specializate

TEMPERATURA DE SERVIRE: 8-10 °C

NOTE DE DEGUSTARE: Grasa de Cotnari este soiul – standard al Podgoriei Cotnari. Unic în lume, de peste zece ani este cel mai vândut vin în România. În pahar dezvoltă o aromă complexă, cuceritoare, de caise uscate, de ceară de albine, cu note distincte de stafide, subliniată de aportul mucegaiului nobil. Gustul plin este dominat de miezul de nucă și de dulceața stafidelor, cu o ușoară nuanță de migdale dulci. Sergiu Nedelea – somelier

RECOMANDĂRI CULINARE: este un bun însoțitor pentru preparatele din pește, pui, fructe de mare, brânzeturile alese, pastele cu sos alb sau poate fi apreciat alături de un desert delicios. Sergiu Nedelea – somelier

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....





COTNARI

DOMENII

Tămâioasă Românească - demisec

DESCRIERE: Soiul preferat de zeitățile trecutului, folosit și ca monedă de schimb cu mii de ani în urmă, este prezentat cu forme duioase și măgulitoare printr-o vinificare în demisec. Tămâioasa Românească, servită în pahare de cristal, redă culoarea dogoritoare a soarelui printre rândurile viței de vie de pe dealurile Cotnariului. Virtute trupească, cu arome divine, savurată cu pioșenie de cunoscători.

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: TĂMĂIOASĂ ROMÂNEASCĂ

TREAPTĂ CALITATE: D.O.C.-C.T.

AN: 2017

DATE TEHNICE: Alb Demisec; Alc=12,7% vol; Zah=11 g/l; AT=7,1 g/l;

TIPUL TERENULUI: provenit din soluri cernoziomice (tipice sau levigate) și cenușii de silvostepă, modificate prin viticultura îndelungată

EXPOZIȚIA: sudică

ALTITUDINE: 200-300 m

DENSITATE PLANTAȚIE: 3646 plante/hectar

CANALE VÂNZARE VIZATE: exclusiv HoReCa și magazine specializate

TEMPERATURA DE SERVIRE: 8-10 °C

NOTE DE DEGUSTARE: *Soiul din care izvora nectarul zeilor antichității, Tămâioasa Românească a găsit la Cotnari terroirul în care atinge perfecțiunea. Aici, în vechea podgorie domnească, acest strugure dă un vin extractiv, cu o adevărată explozie de arome de struguri bine părguiți, de busuioc uscat, de fagure de miere. Gustul urmează aceeași bogăție de expresii, cu note de pere busuioace, de miere de salcâm, de ananas și de pepene galben, cu o tușă discretă de grapefruit pe final, urmată de un postgust mediu. Sergiu Nedelea – sommelier*

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

.....





ZAZ

Busuioacă de Bohotin - demidulce

DESCRIERE: Când simți starea de bine spui că viața e roz. Așa e, calmă și fără agitație. Iar ce poți servi cu Zaz-ul din sticla de față are sens în direcția asta. Culoarea te calmează și îți bucură ochiul cu tonuri vesele, aromele din licoare se fac imediat prezente și sosesc de pe un drum veșnic însoțit, cu mirese de fruct de vară copt, piersică și cireasă-n pârg. Dar vioiciunea acidității te lasă cu o senzație de tinerețe zbanghie. Ești calm dar pregătit de orice, mai ales de zile de vară, asezonate după cum îți poștește inima. Licoarea să fie rece iar masa precum ți-e starea. Zazifică-te cu un ritm rectiliniu și uniform spre bucuria-ți proprie.

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: BUSUIOACĂ DE BOHOTIN

TREAPTĂ CALITATE: D.O.C.-C.M.D.

AN: 2017

DATE TEHNICE: Rose Demidulce; Alc=12,4% vol; Zah=29,0 g/l; AT=6,0 g/l;

TIPUL TERENULUI: provenit din soluri cernoziomice (tipice sau levigate) și cenușii de silvostepă, modificate prin viticultura îndelungată

EXPOZIȚIA: sudică

ALTITUDINE: 200-300 m

DENSITATE PLANTAȚIE: 3646 plante/hectar

CANALE VÂNZARE VIZATE: HoReCa (Restaurante, Cafenele, Magazine Specializate) + Retail KA

TEMPERATURA DE SERVIRE: 8-10 °C

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....





ZAZ

Busuioacă de Bohotin - demisee

DESCRIERE: Când simți starea de bine spui că viața e roz. Așa e, calmă și fără agitație. Iar ce poți servi cu Zaz-ul din sticla de față are sens în direcția asta. Culoarea te calmează și îți bucură ochiul cu tonuri vesele, aromele din licoare se fac imediat prezente și sosesc de pe un drum veșnic înșorit, cu mireme de fruct de vară copt, piersică și cireasă-n pârg. Dar vioiciunea acidității te lasă cu o senzație de tinerețe zbanghie. Ești calm dar pregătit de orice, mai ales de zile de vară, aseasonate după cum îți poștește inima. Licoarea să fie rece iar masa precum ți-e starea. Zazifică-te cu un ritm rectiliniu și uniform spre bucuria-ți proprie.

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: BUSUIOACĂ DE BOHOTIN

TREAPTĂ CALITATE: D.O.C.-C.M.D.

AN: 2017

DATE TEHNICE: Rose Demisee; Alc=12,8% vol; Zah=11,4 g/l; AT=5,74 g/l;

TIPUL TERENULUI: provenit din soluri cernoziomice (tipice sau levigate) și cenușii de silvostepă, modificate prin viticultura îndelungată

EXPOZIȚIA: sudică

ALTITUDINE: 200-300 m

DENSITATE PLANTAȚIE: 3646 plante/hectar

CANALE VÂNZARE VIZATE: HoReCa (Restaurante, Cafenele, Magazine Specializate) + Retail KA

TEMPERATURA DE SERVIRE: 8-10 °C

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....





ZAZ

Tămâioasă Românească - demidulce

DESCRIERE: Când vrei desert te gândești la dulce, cremos sau nu. Așa cum unii-l preferă înainte de masă, alții-l preferă sub diferite forme. Zaz-ul ascuns sub această etichetă vine să-i satisfacă pe cei ce-l doresc în pahar. Cu aceleași veleități de partener ștrengar, pofta se satisface cu fructe coapte de vară, cu exotismul grepfruitului, savoarea mangoului și a caiselor coapte. Să te-nsoțească rece, așa cum îți poștește inima, lângă orice-ți dorește sufletul, dar să fie lejer, căci așa e mai bine. Zazifică-te liniștit, căci viața e frumoasă, caldă și strălucitoare, doar pune-o în lumina corectă.

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: TĂMĂIOASĂ ROMÂNEASCĂ

TREAPTĂ CALITATE: D.O.C.-C.M.D.

AN: 2017

DATE TEHNICE: Alb Demidulce; Alc=12% vol; Zah=30,1 g/l; AT=6,6 g/l;

TIPUL TERENULUI: provenit din soluri cernoziomice (tipice sau levigate) și cenușii de silvostepă, modificate prin viticultura îndelungată

EXPOZIȚIA: sudică

ALTITUDINE: 200-300 m

DENSITATE PLANTAȚIE: 3646 plante/hectar

CANALE VÂNZARE VIZATE: HoReCa (Restaurante, Cafenele, Magazine Specializate) + Retail KA

TEMPERATURA DE SERVIRE: 8-10 °C

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....





ZAZ

Tămâioasă Românească - demisee

DESCRIERE: Când pleci la drum cu ținta unei zile liniștite, ai vrea ca ziua să-ți rezerve surprize plăcute. Scopul acestui Zaz este ca întâlnirea să-ți fie mai lesne odată plecat cu el la drum. Fie că ești într-o întâlnire mai serioasă, fie că ești doar amator de casual talk, vinul de se ascunde sub sticlă îți va crea suportul. Ai un partener fresh, cu o aciditate potrivită, cu nuanțe vesele și hotărâte de fructe galbene coapte, ca un parfum potrivit de timpul zilei. Nu se ia în serios, ceea ce ar trebui să fie un stil de viață. Zazifică-te pahar cu pahar, lejer, așa, ca o ploaie de vară.

PODGORIE /REGIUNE/ȚARĂ: COTNARI/MOLDOVA/ROMÂNIA

SOI: TĂMĂIOASĂ ROMÂNEASCĂ

TREAPTĂ CALITATE: D.O.C.-C.M.D.

AN: 2017

DATE TEHNICE: Alb Demisee; Alc=12,6% vol; Zah=12,0 g/l; AT=6,6 g/l;

TIPUL TERENULUI: provenit din soluri cernoziomice (tipice sau levigate) și cenușii de silvostepă, modificate prin viticultura îndelungată

EXPOZIȚIA: sudică

ALTITUDINE: 200-300 m

DENSITATE PLANTAȚIE: 3646 plante/hectar

CANALE VÂNZARE VIZATE: HoReCa (Restaurante, Cafenele, Magazine Specializate) + Retail KA

TEMPERATURA DE SERVIRE: 8-10 °C

NOTIȚE

.....

.....

.....

.....

.....





COTNARI

GAMA **SELECȚII**

BLANC COTNARI

alb demisec

Este reprezentantul noii generații de vinuri de Cotnari, născut prin îmbinarea fericită dintre vigoarea și generozitatea soiurilor tradiționale românești și tehnologia modernă de vinificație. Acest vin alb demisec, de o remarcabilă consistență și armonie, în care aromele florilor de câmp și cele de citrice se împletesc cu savoarea proaspătă și rafinată a gustului, va încânta toate simțurile.

RECOMANDĂRI CULINARE: gustări, carne de pasăre, de vânat, aperitive, mâncăruri pe bază de carne albă.

Alcool: 12,5% vol.

Păstrare: 5-15 °C

Servire: 8-10 °C

Ambalare: cutie 6 sticle

Note de degustare:

.....

.....

.....

.....

www.cotnari.ro





COTNARI

GAMA **SELECȚII**

BLANC COTNARI

alb demisec

Este reprezentantul noii generații de vinuri de Cotnari, născut prin îmbinarea fericită dintre vigoarea și generozitatea soiurilor tradiționale românești și tehnologia modernă de vinificație. Acest vin alb demisec, de o remarcabilă consistență și armonie, în care aromele florilor de câmp și cele de citrice se împletesc cu savoarea proaspătă și rafinată a gustului, va încânta toate simțurile.

RECOMANDĂRI CULINARE: gustări, carne de pasăre, de vânat, aperitive, mâncăruri pe bază de carne albă.

Alcool: 12,5% vol.

Păstrare: 5-15 °C

Servire: 8-10 °C

Ambalare: cutie 6 sticle

Note de degustare:

.....

.....

.....

.....

www.cotnari.ro





COTNARI

GAMA **SELECȚII**

BUSUIOACĂ

rose demisec

Busuioaca te cucerește de la prima întâlnire prin culoarea sa strălucitoare, roz antic, cu nuanțe de trandafir. Aromele de căpșune și frăguțe de pădure sunt desăvârșite de gustul intens fructat, cu aciditate medie.

RECOMANDĂRI CULINARE: preparate din pește, moluște, raci, carne de pasăre, aperitive, ficat de rață sau găscă, brânză de capră, brânză de burduf, pui la grill, somon, scoici, fructe de mare.

Alcool: 14% vol.

Păstrare: 5-15 °C

Servire: 8-10 °C

Ambalare: cutie 6 sticle

Note de degustare:

.....

.....

.....

.....

www.cotnari.ro





COTNARI

GAMA **SELECȚII**

CHATEAU COTNARI

alb sec

Specialiștii au “topit” calitățile soiurilor Tămâioasă Românească, Fetească Albă și Francușă într-un cupaj ce și-a constituit o personalitate distinctă și unică. Această “operă de artă oenologică” reunește trăsăturile celor trei soiuri nobile locale într-o personalitate puternică, acoperind astfel o mare diversitate de gusturi și preferințe ale iubitorilor de vin sec.

RECOMANDĂRI CULINARE: *Preparate din pește, moluște, raci, carne de pasăre, aperitive, ficat de rață sau găscă, brânză de capră, brânză de burduf, pui la grill, somon, scoici, fructe de mare.*

Alcool: 12,5% vol.

Păstrare: 5-15 °C

Servire: 8-10 °C

Ambalare: cutie 6 sticle

Note de degustare:

.....

.....

.....

.....

www.cotnari.ro





COTNARI

Gama: **ETICHETĂ GALBENĂ**

ETICHETĂ GALBENĂ

alb demisec

Cu o culoare galben-verzui, când este tânăr, până la galben-auriu, asemănătoare culorii de toamnă a frunzelor de viță, cu un gust apropiat celui de miez de nucă, împletit cu nuanțe de stafide și de sămburi de migdale, vinul de Cotnari rămâne unicat în gama vinurilor românești și străine, un autentic tezaur al acestor plaiuri.

Recomandări culinare: gustări, carne de pasăre, de vânat, aperitive, mâncăruri pe bază de carne albă, desert, mâncăruri uleioase.

Alc: 11 % volum
Servire: 8-10 °C

Păstrare: 5-15 °C
Livrare: 6buc/ 1,5L

Notițe

.....

.....

.....

.....

.....

.....





COTNARI

Gama: **ETICHETĂ GALBENĂ**

ETICHETĂ GALBENĂ

alb demisec

Cu o culoare galben-verzui, când este tânăr, până la galben-auriu, asemănătoare culorii de toamnă a frunzelor de viță, cu un gust apropiat celui de miez de nucă, împletit cu nuanțe de stafide și de sămburi de migdale, vinul de Cotnari rămâne unicat în gama vinurilor românești și străine, un autentic tezaur al acestor plaiuri.

Recomandări culinare: gustări, carne de pasăre, de vânat, aperitive, mâncăruri pe bază de carne albă, desert, mâncăruri uleioase.

Alc: 11 % volum
Servire: 8-10 °C

Păstrare: 5-15 °C
Livrare: 12buc/ 0,75L

Notițe

.....
.....
.....
.....
.....
.....





COTNARI

Gama: **ETICHETĂ GALBENĂ**

ETICHETĂ GALBENĂ

alb demisec

Cu o culoare galben-verzui, când este tânăr, până la galben-auriu, asemănătoare culorii de toamnă a frunzelor de viță, cu un gust apropiat celui de miez de nucă, împletit cu nuanțe de stafide și de sămburi de migdale, vinul de Cotnari rămâne unicat în gama vinurilor românești și străine, un autentic tezaur al acestor plaiuri.

Recomandări culinare: gustări, carne de pasăre, de vânat, aperitive, mâncăruri pe bază de carne albă, desert, mâncăruri uleioase.

Alc: 11 % volum
Servire: 8-10 °C

Păstrare: 5-15 °C
Livrare: 3L/ bib

Notițe

.....

.....

.....

.....

.....

.....





COTNARI

Gama: **ETICHETĂ GALBENĂ**

ETICHETĂ GALBENĂ

roșu demidulce

Un vin roșu, armonios, cu o puternică personalitate, creat pentru delectare și bună dispoziție ce te întâmpină cu o aromă unică și elegantă.

Recomandări culinare: carne roșie, grătar, brânzeturi mai picante.

Alc: 11 % volum

Servire: 15 -18 °C

Păstrare: 5-15 °C

Livrare: 12buc/ 0,75L

Notițe

.....

.....

.....

.....

.....

.....





COTNARI

Gama: **ETICHETĂ GALBENĂ**

ETICHETĂ GALBENĂ

roșu demisec

Un vin roșu, armonios, cu o puternică personalitate, creat pentru delectare și bună dispoziție ce te întâmpină cu o aromă unică și elegantă.

Recomandări culinare: carne roșie, grătar, brânzeturi mai picante.

Alc: 11 % volum
Servire: 15 -18 °C

Păstrare: 5-15 °C
Livrare: 6buc/ 1,5L

Notițe

.....
.....
.....
.....
.....
.....





COTNARI

Gama: **ETICHETĂ GALBENĂ**

ETICHETĂ GALBENĂ

roșu demidulce

Un vin roșu, armonios, cu o puternică personalitate, creat pentru delectare și bună dispoziție ce te întâmpină cu o aromă unică și elegantă.

Recomandări culinare: carne roșie, grătar, brânzeturi mai picante.

Alc: 11 % volum

Servire: 15 -18 °C

Păstrare: 5-15 °C

Livrare: 6buc/ 1,5L

Notițe

.....

.....

.....

.....

.....

.....





COTNARI

Gama: CLASIC

FETEASCĂ ALBĂ

alb demisec

Impactul cu acest vin demisec este uluitor, începând cu frumusețea culorii galben-aurii. Parfumul de mare complexitate sugerează mirosul viei înflorite. Aromă, amintind-o pe cea a strugurelui bine copt, este imprimată cu finețe și e asemenea mierii de albine. Gustul, elegant și de un mare rafinament, este rezultatul unei fericite îmbinări între zaharuri, aciditate și alcool. Parfumul, aroma și gustul sunt atât de reușite încât acest vin e cu adevărat o Fetească Albă cu „sânge de Cotnari“.

Recomandări culinare: preparate din pește, moluște, raci, carne de pasăre, somon, scoici, fructe de mare.

Alc: 12 % volum
Servire: 8-10 °C

Păstrare: 5-15 °C
Livrare: 12 buc./bax

Notițe

.....

.....

.....

.....

.....

.....





COTNARI

GAMA **SELECȚII**

FETEASCĂ NEAGRĂ

roșu sec

Fetească Neagră te întâmpină cu o aromă unică și elegantă, dar cu o puternică personalitate. Tipice soiului de Fetească Neagră, notele de prune uscate sunt completate cu cele de cireșe negre, vișine mature, mure, afine și coacăze negre.

RECOMANDĂRI CULINARE: carne roșie, grătar, brânzeturi mai picante.

Alcool: 13,5% vol.

Servire: 16-18 °C

Note de degustare:

.....

.....

.....

.....

www.cotnari.ro





COTNARI

GAMA **SELECȚII**

FETEASCĂ NEAGRĂ

rose sec

Feteasca Neagră rose îmbină tradiția acestui soi cu modernismul gusturilor actuale. În varianta rose, notele de fructe de pădure roșii sunt completate cu discrete tente de petale de trandafiri. Gustul intens fructat este dominat de o bună aciditate.

RECOMANDĂRI CULINARE: *carne de pasăre, preparate de pește, somon, scoici, fructe de mare condimentate.*

Alcool: 14% vol.

Păstrare: 5-15 °C

Servire: 8-10 °C

Ambalare: cutie 6 sticle

Note de degustare:

.....

.....

.....

.....

www.cotnari.ro





COTNARI

GAMA **SELECȚII**

FETEASCĂ NEAGRĂ

rose sec

Feteasca Neagră rose îmbină tradiția acestui soi cu modernismul gusturilor actuale. În varianta rose, notele de fructe de pădure roșii sunt completate cu discrete tente de petale de trandafiri. Gustul intens fructat este dominat de o bună aciditate.

RECOMANDĂRI CULINARE: *carne de pasăre, preparate de pește, somon, scoici, fructe de mare condimentate.*

Alcool: 14% vol.

Păstrare: 5-15 °C

Servire: 8-10 °C

Ambalare: cutie 6 sticle

Note de degustare:

.....

.....

.....

.....

www.cotnari.ro





COTNARI

Gama: CLASIC

FRÂNCUȘĂ

alb sec

Cu o identitate ușor de recunoscut prin nota vioaie susținută de o bună aciditate, Franțușa se distinge prin aroma fină de fructe. Culoarea galben-pal sau galben-verzui, aroma vegetală de strugure pârguit și gustul echilibrat și catifelat conferă vinului toate calitățile care încântă deopotrivă simțurile. Lubitorii unui vin sec, fructuos și reconfortant preferă Franțușa înaintea celorlaltor vinuri din podgorie.

Recomandări culinare: preparate din pește, moluște, raci, carne de pasăre, aperitive, ficat de raflă sau găscă, brânză de capră, brânză de burduf, pui la grill, somon, scoici, fructe de mare.

Alc: 12 % volum

Servire: 8-10 °C

Păstrare: 5-15 °C

Livrare: 6 buc./bax

Notițe

.....

.....

.....

.....

.....

.....





COTNARI

GAMA **SELECȚII**

FRÂNCUȘĂ COTNARI

alb sec

Frânçușa, vinul sec al podgoriei Cotnari, reușește să adune parfum fin, lejer și aromă particulară, conferindu-i o notă florală autentică. Culoarea galbenă cu nuanțe verzui bucură ochiul, iar gustul unic, datorat unei note înviorătoare este susținut de o bună aciditate. Aroma delicată și parfumul sunt caracteristicile strugurelui bine copt, nota de prospețime și fructuozitate fiind inconfundabilă.

RECOMANDĂRI CULINARE: *Preparate din pește, moluște, raci, carne de pasăre, aperitive, ficat de rață sau găscă, brânză de capră, brânză de burduf, pui la grill, somon, scoici, fructe de mare.*

Alcool: 12,5% vol.

Păstrare: 5-15 °C

Servire: 8-10 °C

Ambalare: cutie 6 sticle

Note de degustare:

.....

.....

.....

.....

www.cotnari.ro





COTNARI

GAMA **SELECȚII**

FRÂNCUȘĂ COTNARI

alb sec

Frânçușa, vinul sec al podgoriei Cotnari, reușește să adune parfum fin, lejer și aromă particulară, conferindu-i o notă florală autentică. Culoarea galbenă cu nuanțe verzui bucură ochiul, iar gustul unic, datorat unei note înviorătoare este susținut de o bună aciditate. Aroma delicată și parfumul sunt caracteristicile strugurelui bine copt, nota de prospețime și fructuozitate fiind inconfundabilă.

RECOMANDĂRI CULINARE: *Preparate din pește, moluște, raci, carne de pasăre, aperitive, ficat de rață sau găscă, brânză de capră, brânză de burduf, pui la grill, somon, scoici, fructe de mare.*

Alcool: 12,5% vol.

Păstrare: 5-15 °C

Servire: 8-10 °C

Ambalare: cutie 6 sticle

Note de degustare:

.....

.....

.....

.....

www.cotnari.ro





COTNARI

Gama: **CLASIC**

GRASĂ DE COTNARI

alb dulce

Bijuterie a oenologiei românești, Grasa de Cotnari este un privilegiu moștenit de secole pe plaiurile vestite ale podgoriei Cotnari. Originalitatea și secretul acestui vin stau în recoltatul târziu al strugurilor, când mustul din boabe se concentrează foarte mult datorită putregaiului nobil. Un vin aromat ce se recomandă la servirea deserturilor.

Recomandări culinare: desert, mâncăruri uleioase.

Alc: 11,5 % volum

Servire: 8-10 °C

Păstrare: 5-15 °C

Livrare: 12 buc./bax

Notițe

.....

.....

.....

.....

.....

.....





COTNARI

Gama: **CLASIC**

TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ

alb dulce

Tămâioasa Românească este un vin alb de înaltă ținută, puternic aromată, cu o savoare unică. Aromă sa inegalabilă îngemănează parfumul de busuioc și fân cosit în soare. Generos, înviorător, vitalizant, plin de sevă și corp, are gustul complex de pere busuioace și fragi de pădure și un post-gust lung, de înaltă clasă.

Recomandări culinare: desert, mâncăruri uleioase.

Alc: 11,5 % volum

Servire: 8-10 °C

Păstrare: 5-15 °C

Livrare: 12 buc./bax

Notițe

.....

.....

.....

.....

.....

.....





COTNARI

Gama: **CLASIC**

TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ

alb dulce

Soi aromat din care, în toamnele lungi și însoțite ale podgoriei Cotnari se obține un vin de înaltă ținută: Tămâioasa Românească. Senzualitatea rafinată a gustului se armonizează fericit cu mirosul inconfundabil, conferind vinului distincție prin vigoare și personalitate. Parfumul său deosebit, asemănător busuiocului, este cel care i-a inspirat pe localnici să denumească acest soi și Busuioacă de Moldova.

Recomandări culinare: desert, mâncăruri uleioase.

Alc: 11,5 % volum

Servire: 8-10 °C

Păstrare: 5-15 °C

Livrare: 12 buc./bax

Notițe

.....

.....

.....

.....

.....

.....

