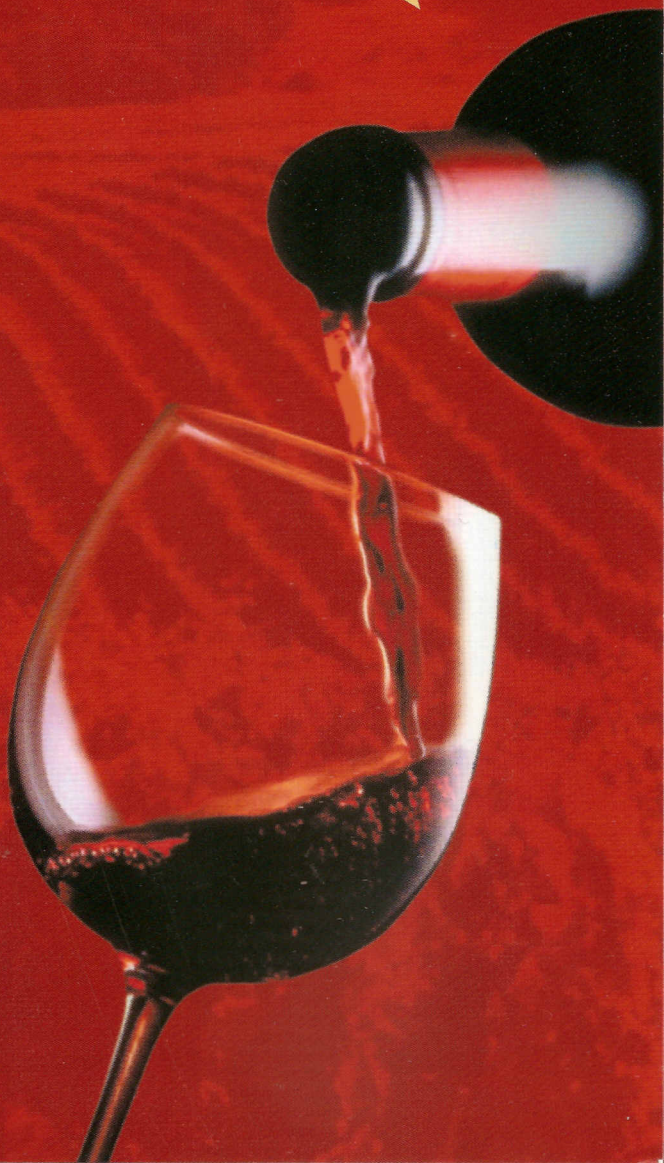


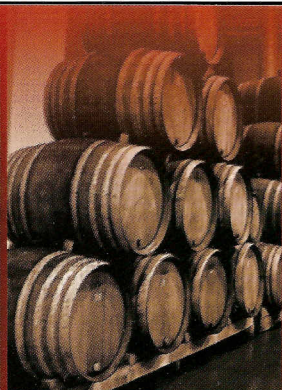
Tărâmul vinului roșu



DOMENIILE TOHANI

Secretul vinului la pahar





Domeniile Viticole Tohani

Amplasate în mijlocul regiunii Dealu Mare, Domeniile Viticole Tohani se întind pe 7 dealuri însoțite, binecuvântate de un climat special. Microclimatul mediteranean care face posibilă creșterea smochinului și a migdalului, a oferit viței de vie condiții de dezvoltare speciale. Astfel, strugurii se bucură de soare 14 zile în plus pe an față de alte zone ale țării. Ajungând mai devreme la maturitate, boabele au la dispoziție mai mult timp pentru acumulări calitative, mai ales că pe Domeniile Viticole Tohani, strugurii nu se culeg decât toamna târziu, când pământul gras și generozitatea soarelui îi vor fi umplut de o dulceață și o aromă unice.

Renunțând la cantitate în favoarea calității, strugurii sunt culeși în luna noiembrie, când au ajuns la supramaturare, pentru a vă oferi vinuri speciale, pline de savoare. Buchetul lor unic, recunoscut și răsplătit prin medalii peste tot în lume, păstrează ceva din căldura soarelui ce a binecuvântat cele șapte dealuri de-a lungul anului.

La Domeniile Viticole Tohani, tradiția se împletește fericit cu tehnologiile noi. Prelucrarea, vinificarea și îmbutelierea au loc pe linii tehnologice performante la

Servirea vinului în sistem "Bag in Box"

În scopul alinierii la cele mai moderne standarde comerciale, Domeniile Viticole Tohani au adoptat sistemul de vânzare a vinului vrac prin intermediul dozatoarelor de servire cu sistem de răcire a vinului, denumit "Bag in Box".

Despre sistemul "Bag in Box"

Sistemul "Bag in Box" este alcătuit din două elemente:

- linie de îmbuteliere;
- dozatoare de servire cu sistem de răcire a vinului.



Linia de îmbuteliere "Bag in Box":

- videază recipientul înainte de umplere, protejând produsul de orice contact cu aerul;
- asigură protecția împotriva microorganismelor și a bacteriilor care pot deteriora vinul, prin îmbutelierea la cald;
- "Bag in Box" este confecționat din polietilenă specifică, care apără produsul împotriva luminii, ale cărei raze ultraviolete pot diminua calitățile vizuale ale produsului (culoarea);
- dublu rol al sistemului: elimină riscul ca produsul să aibă contact cu aerul și asigură în același timp servirea rapidă a clientului.

Dozatorul de servire cu sistem de răcire a vinului:

- capacitate de răcire a vinului asigurată prin intermediul a două dintre robinetele dozatorului, un avantaj major pentru vinurile albe seci;
- efect estetic corespunzător din punct de vedere comercial, dozatorul fiind dotat cu un mobilier de stocare al sistemului "Bag in Box", din care preia cantitatea necesară servirii cu ajutorul pompelor speciale.

Avantajele sistemului "Bag in Box":

Conservarea vinului la aceeași calitate

Datorită ambalajului creat special pentru vin, conservarea se face pe toată perioada păstrării în ambalaj, fără a exista pericolul deprecierii sau schimbării calității.

Controlul asupra temperaturii de servire

Datorită capacității instalației de răcire a dozatorului, vinul alb oferit spre consum este servit rece.

Prețul

Competitiv, sub media pieței, pentru pachetul complet: aparat dozator cu trei capuri și mobilier de stocare, ambalaj de unică folosință, transport de aprovizionare.

Livrare rapidă

Preluarea comenzilor și livrarea acestora se desfășoară 24 de ore din 24.

Gama variată de sortimente de vin

În funcție de preferințele consumatorului se poate alege dintr-o varietate de 9 sortimente de vin: 4 vinuri roșii și 5 vinuri albe.

Sortimentele de vin

CABERNET SAUVIGNON

vin roșu-rubiniu sec, cu concentrare de arome și un gust expresiv. Acest "Tohani pur sânge" își datorează calitățile deosebite climatului mediteranean și solului specific zonei Domeniilor Viticole Tohani, precum și culesului târziu al strugurilor.

FETEASCĂ NEAGRĂ

vin roșu demisec, la care bogăția taninurilor și savoarea aromatică amintesc de cea a prunelor uscate, la care se adaugă un ușor gust de ciocolată amăruie. Se obține după o triere riguroasă a strugurilor și prin supunerea lor la o tehnică specială de vinificație.

NEGRU DE TOHANI

vin roșu dulce, care prin aroma discretă și plăcută amintește de cea a fructelor exotice bine coapte. Este obținut dintr-o cupajare de Burgund și Sangiovese.

SÂNGE DE TAUR

vin roșu-rubiniu dulce, taninos, cu miros caracteristic de strugure. Se obține dintr-o combinație specială de soiuri de struguri.

TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ

vin galben-auriu dulce, cu o aromă tipică soiului care aduce aminte de perele busuioace. Un vin special plăcut, care păstrează o aciditate temperamentală ce îi învîiorează gustul.

FETEASCĂ REGALĂ

vin alb demisec, cu aromă florală caracteristică, apreciat pentru lejeritate și armonie. Este obținut printr-o triere specială a strugurilor.

MUSCAT OTONEL

vin galben-verzui demidulce, plăcut, echilibrat. Un vin superior care beneficiază de condițiile speciale de pe colinele însoțite ale Domeniilor Tohani.

SAUVIGNON BLANC

vin galben-auriu demisec, special prin situarea sa la granița dintre aromat și nearomat. Este un vin corpulent, catifelat, cu o aciditate moderată, foarte apreciat de cunoscători.

RIESLING

vin alb puternic și distinctiv, o combinație de arome florale și savoare care amintește de piersici. Calitățile sale specifice sunt direct legate de solul din care este obținut.

**prețurile includ TVA*

Domeniile Viticole Tohani

Comuna Gura-Vadului, 107 300, județul Prahova, România
Tel.: 0244 251 231, Fax: 0244 251 260, www.tohani-dealumare.ro