

Călăușiți de celebrele îndemnuri ale poetului Publius Ovidius Naso, cu fiecare strop din vinul **Domeniile Ovidiu** ne lasăm purtați pe aripi de legendă sau pornim într-o incursiune pe urmele soldaților romani care acum 1500 de ani apărau cu mândrie apeductul din această zonă care alimenta cu apă cetatea Tomis.



Ne oprim pentru o clipă cu gândul la basilica în care se închinau primii creștini și la truda lor de a culege roadele acestui pământ binecuvântat.

Astăzi, Domeniile Ovidiu culege aceste fragmente de istorie prin fiecare strugure, prin fiecare rază de soare care colindă aceste pământuri, prin fiecare urmă de pas lăsată printre rândurile de vie și transmite mai departe moștenirea naturală și culturală a acestui loc fermecător, pentru că, **nimic nu este întâmplător...**

📍 Constanta - Ovidiu
Sat Poiana, str.Cerealelor 13
☎ +40 730 080 002

✉ office@domeniileovidiu.ro
📘 domeniile ovidiu
🌐 domeniileovidiu.ro
🌐 www.domeniileovidiu.ro

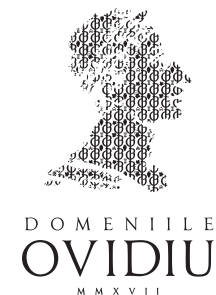


wine, liberty & history

www.domeniileovidiu.ro



wine, liberty & history





SAUVIGNON BLANC - SEC

Vin proaspăt, tânăr, caracterizat de un complex aromatic în care se regăsesc arome exotice, citrice, măr verde, soc, ducându-te cu gândul la floarea de viță de vie. Gustativ este răcoros, ușor de băut, cu o aciditate echilibrată și un post gust lung, fructat. De o culoare galben verzui cristalină, este perfect pentru a completa o masă cu brânzeturi, legume, sau preparate din carne de pasăre.

Temperatura de servire:
10-12 grade Celsius

CHARDONNAY - DEMISEC

Vin cu tipicitate de soi și de zonă, podgoria Murfatlar fiind caracterizată printr-o mineralitate aparte, cu structură și onctozitate, însoțite de un lemn foarte bine integrat. Aromele te duc cu gândul la caise coapte, piersici, citrice.

Strălucitor, cu tente galben aurii, merge de minune cu preparate din pește sau fructe de mare, mâncăruri untoase, nu foarte condimentate, risotto sau supe cremă.

Temperatura de servire:
10-12 grade Celsius



ROSE

Obținut din cupajarea a trei soiuri distincte, este caracterizat de culoare pală, cristalină, cu arome complexe amintind de mure, zmeură, caisă albă.

Revigorant și catifelat, răcoros, cu o aciditate care îl face sprintar și vioi, se potrivește foarte bine cu mâncăruri mediteraneene, fructe de mare, brânzeturi maturate sau aperitive.

Temperatura de servire:
10-12 grade Celsius

MERLOT & FETEASCĂ NEAGRĂ - SEC

Un cupaj între două soiuri cu valențe diferite care se completează reciproc, rezultând un vin cu o culoare intensă, violacee, blând și prietenos, cu arome de fructe roșii bine coapte, dulceță de vișine, prune uscate.

Cu o corpolență medie, fină, suavă, cu tente de ciocolată neagră, este un bun partener pentru preparate din carne de miel, vită, brânzeturi maturate.

Temperatura de servire:
18 grade Celsius



Închinăm fiecare picătură din vinul produs de Domeniile Ovidiu solului și zonei care are cele mai remarcabile proprietăți pentru cultivarea și creșterea viței-de-vie.

Domeniile Ovidiu au un "Terroir" ideal, însemnând faptul că este așezată pe o zonă care îndeplinește toate calitățile distincte ale unei zone viticole cum ar fi tradiția, clima, solul și poziția geografică.

www.domeniileovidiu.ro

Consumatorii noștri nu se bucură doar de un vin, se bucură de toată istoria care cuprinde această zonă minunată a orașului Ovidiu având o istorie milenară ce se datează dinaintea venirii Romanilor.

www.domeniileovidiu.ro