



DOMENIILE
AVEREȘTI

Diamond Selection, Busuioacă de Averești , Vin Rosé Sec, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2025

Description de la gamme

La Diamond Selection 0,75 l de Domeniile Averești est une sélection de vins haut de gamme, élaborée à partir de cépages roumains qui s'expriment pleinement dans le terroir Averești . Zghihara , Busuioaca (vinifié en sec, demi-doux et blanc) et Feteasca Neagră ont été soigneusement sélectionnés et mis en valeur dans un style Averești moderne, afin de partager avec tous notre joie de vivre.

Vendange

Les raisins ont été récoltés à la main le matin jusqu'à 10 heures avec le plus grand soin, à partir de parcelles sélectionnées, à une teneur en sucre de 195 g/l.

Vinification

Les raisins ont été égrappés sans foulage et placés dans le pressoir pour le processus de macération, qui a duré 12 heures à une température de 8-10 °C. Après décantation, le moût clarifié a été transféré dans des cuves en acier inoxydable, où il a été chauffé à 16 °C, puis refroidi à 12 °C. La fermentation a duré environ 21 jours.

Philosophie du vin

AVEREȘTI est le mot-clé qui désigne non pas n'importe quelle Busuioacă , mais seulement l'original, qui jouit de la reconnaissance des spécialistes et des amateurs depuis des décennies (certains disent même des siècles). Les raisins Busuioacă ont trouvé ici les meilleures conditions de sol et de climat pour s'exprimer en goût et en arôme d'une manière unique - souvent imitée, mais jamais égalée. Ici, à Averești , grâce à la culture minutieuse de plusieurs biotypes Busuioacă , naissent des vins séduisants par la fraîcheur, l'intensité du goût et la qualité des arômes qui constituent la référence pour ce cépage.

Notes de dégustation

Arômes intenses de basilic séché, complétés par des notes florales. En bouche, les fruits blancs dominent, avec une délicate touche de pétales de rose et de pamplemousse rose. Finale élégante, légèrement épicée. La concentration en sucre et la belle acidité s'harmonisent parfaitement, préservant ainsi les arômes spécifiques du cépage tout en satisfaisant les amateurs de vins secs.

Associations culinaires

La combinaison de fromages affinés ou gras, ainsi qu'un mélange de fruits de mer grillés, compléteront parfaitement les moments où vous choisirez de déguster l'incomparable Busuioacă de Averești .

Cépage: Busuioacă de Bohotin

Type de vin: Rose sèche

Région viticole: Moldavie

Appellation d'origine: Appellation d'Origine
Contrôlée « Huși » - Cueilli à pleine maturité

Température de service recommandée: 8°C

Alcool %: 13,5

Acidité totale (g/l): 5,92

Sucres résiduels (g/l): 3,5

Sélection Diamant : La Joie de Vivre !