



DOMENIILE
AVEREȘTI

Diamond Selection, Fetească Neagră Barrique, vin rouge sec, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2024

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 cueillis à la main dans des parcelles soigneusement sélectionnées, caractérisées par un substrat sableux, avec des infusions de pierre et de roche calcaire, et exposées au sud-est. Les raisins ont été récoltés à une teneur en sucre de 230 g/l, dans la deuxième décennie d'octobre.

Vinification

Les raisins ont été égrappés sans foulage et chargés dans des macérateurs, où le processus de macération et de fermentation a été étroitement surveillé pendant 12 jours. La fermentation alcoolique et malolactique a été réalisée dans des cuves en acier inoxydable et la maturation a eu lieu dans des fûts de chêne roumain pendant au moins 6 mois.

Philosophie du vin

Cette Fetească Neagră étonne par son caractère élégant et tout à fait unique, qui parvient à ravir, avec ses arômes, même les goûts les plus exigeants. C'est un délice à déguster à chaque fois, mais surtout lorsqu'il est servi à une température de 14 degrés Celsius, après une décantation préalable de 20 à 30 minutes.

Notes de dégustation

Vin rouge, obtenu à partir d'un authentique cépage roumain, Fetească Neagră, avec des notes de vanille et de chocolat. Goût dominé par les pruneaux et les cerises, finale élégante, avec des notes légèrement épicées.

Associations culinaires

Idéal pour accompagner des viandes cuites au four ou grillées, des antipasti avec un assortiment de fromages et de charcuterie, des plats de zahana ou des côtes de porc.

Cépage: Fetească Neagră

Type de vin: Rouge sec

Région viticole: Moldavie

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

Température de service recommandée: 14° C,
carafe (20'-30')

Alcool %: 14,7

Acidité totale (g/l): 5.17

Sucres résiduels (g/l): 1.2

Sélection Diamant : La Joie de Vivre !