DOMENIILE AVEREȘTI

DIEM, Fetească Albă , Vin Blanc Sec, 0,75 l – DOC-CMD Huși

Vignoble Huși | 2025

Cépage: Fetească Albă

Type de vin: Blanc sec

Région viticole: Moldavie

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

Température de service recommandée: 8-10°C

Alcool %: 12,5

Acidité totale (g/l): 6.07

Sucres résiduels (g/l): 1.5

Description de la gamme

Inspirée du Diadème princier d'or de Bunești Averești , chef-d'œuvre du patrimoine roumain, la collection DIEM met aujourd'hui à l'honneur les valeurs d'une terre réputée depuis plus de deux millénaires pour son histoire et sa tradition viticole. Des vins roumains sélectionnés. Un précieux héritage pour aujourd'hui.

Vendange

Les raisins ont été récoltés manuellement, à une teneur en sucre d'au moins 210 g/l.

Vinification

Les raisins ont été égrappés et macérés à basse température, puis pressés à froid. Le moût a été clarifié par décantation gravitaire, puis fermenté en cuves inox à température contrôlée. Le jeune vin a été conservé en cuves inox afin de préserver sa fraîcheur et ses arômes.

Philosophie du vin

DIEM rassemble trois cépages représentatifs de la viticulture roumaine – Fetească Albă , Fetească Regală et Fetească Neagră – dans une interprétation contemporaine. Fetească Albă révèle un profil délicat, floral et fruité.

Notes de dégustation

Vin jaune paille clair, aux arômes délicats de fleurs d'acacia, de pêches et de poires. La bouche est fraîche et équilibrée, avec une acidité bien intégrée et des notes fruitées nettes. La finale est nette et persistante, avec des accents floraux et fruités.

Associations culinaires

Il se marie bien avec du poisson en saumure, de la truite grillée, une salade d'aubergines ou des courgettes farcies au fromage et aux herbes.

Sélection de vins roumains. Un précieux héritage pour aujourd'hui.

FR © Domeniile Averești SA