



DOMENIILE
AVEREȘTI

Nativus, Fetească Neagră de Averești , vin rouge sec, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2024

Description de la gamme

NATIVUS, une gamme qui, comme son nom l'indique, représente l'expression 100% naturelle du terroir Averești et des riches symboles de la culture Cucuteni.

Vendange

Les raisins ont été récoltés à la main à une teneur en sucre de 240 g/l lorsque les pépins sont devenus mûrs.

Vinification

Les raisins cueillis le matin ont été mis au pressoir pour macérer. La macération a été effectuée pendant 15 jours, avec un léger refroidissement. Vers la fin de la macération-fermentation, lorsque le vin est transféré dans les cuves de fermentation, la fermentation malolactique est également initiée.

Philosophie du vin

Le cépage roumain le plus connu trouve dans ce vin son expression typique du terroir Averești . Aucun détail n'a été laissé au hasard et du vignoble à la bouteille, l'objectif était de créer un vin mémorable qui honorerait le cépage et la région d'où il provient.

Notes de dégustation

Vin rouge foncé aux reflets rubis, Feteasca Neagră se distingue par ses arômes complexes de prunes, de magiun et de compote de griottes, avec de fines nuances de fumée en arrière-plan. Le goût présente des notes rustiques, caractéristiques des raisins rouges cultivés dans des zones plus froides, dominées par les fruits rouges et les cerises noires. L'arôme comprend un léger accent de poivre blanc, typique des vins rouges des régions de haute altitude.

Associations culinaires

Idéal pour accompagner les viandes épicées, les côtelettes de porc, les plats zahana, les 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:
12-14°C

Alcool %: 14,7

Acidité totale (g/l): 5.17

Sucres résiduels (g/l): 1.2

NATIVUS : L'Expression du Terroir !