



Cépage: Zghihară de Huși

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

Acidité totale (g/l): 6.15

Sucres résiduels (g/l): 0,5



DOMENIILE
AVEREȘTI

Z.indi, Huși Zghihară , vinifié avec des levures sauvages, vin blanc sec, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2023

Description de la gamme

Z.INDI est sauvage, singulier, authentique, beau et direct, du moins c'est ce que nous voyons.

Vendange

Les parcelles choisies pour la production de ce type de vin ont des sols calcaires squelettiques, avec une exposition sud-est et une pente de 2 à 3 degrés, ce qui a permis une intervention minimale sur les vignes. Les raisins ont été récoltés à la main, avec une teneur en sucre de 195 g/l.

Vinification

Les raisins ont été récoltés les matins frais, après la levée de la rosée et sans exposition au soleil fort, afin de préserver la microflore naturelle. Ils sont entrés directement dans le processus de traitement à une température de 15 à 16 degrés Celsius. Le moût a été fermenté dans des cuves en acier inoxydable à une température de 16 à 18 degrés Celsius.

Philosophie du vin

Zghihara est une variété roumaine authentique, dont l'histoire remonte à plusieurs siècles, avant même l'invasion du phylloxéra. Son nom reflète le lien avec la région de Moldavie, en particulier avec Huși , où cette variété est décrite comme étant joyeuse. Il vous conquiert par son authenticité, mais aussi par son caractère unique parmi les anciennes variétés roumaines. Nous avons choisi de démontrer le potentiel complexe de la variété à travers Z.Indi, en mettant l'accent sur une nouvelle expression qui capitalise particulièrement sur son côté « sauvage ». Vinifié avec des levures indigènes (microflore spontanée, unique à la zone où le cépage est cultivé) Z.indi est sauvage, singulier, authentique, beau et direct, du moins c'est ce que nous voyons. Laissez-vous convaincre en l'essayant.

Notes de dégustation

Couleur jaune citron pâle, presque transparente. L'odeur est florale (foin, fleurs sauvages), mais culmine dans un goût plein et rafraîchissant dans lequel on peut ressentir des notes fruitées de pomme verte, de groseille à maquereau, les notes primaires de la variété. L'arrière-goût est court à moyen, avec une finale citronnée et légèrement amère.

Associations culinaires

Il est parfait en apéritif et se marie bien avec les plats de la cuisine néo-roumaine.

Z.INDI : sauvage, singulier, authentique ! Laissez-vous convaincre en l'essayant !