



Odmiana winogron: Busuioacă de Bohotin

Rodzaj wina: Róże półsuche

Region winiarski: Mołdawia

Nazwa pochodzenia: Kontrolowana Nazwa Pochodzenia „ Huși ” – Zbierane w pełnej dojrzałości

Zalecana temperatura serwowania: 8°C

Zawartość alkoholu %: 12,5

Kwasowość całkowita (g/l): 7,2

Cukier resztkowy (g/l): 13



DOMENIILE
AVEREȘTI

Diamond Selection Magnum, Busuioacă de Averești , wino różowe półsuche, 1,5 l - DOC Huși

Winnica Huși | 2024

Opis zakresu

Diamond Selection Magnum (1,5 l) obejmuje 4 wina: nasze słynne białe z Zghihară , dwa wina uzyskane w wyniku winifikacji uwielbianej odmiany Busuioacă na wytrawne i półwytrawne, w unikalny sposób Domeniile Averești , a także, ponieważ jesteśmy dumni również z czerwonych odmian, które są równie cenione i udane, w kolekcji znajdziemy również okrągłe, eleganckie, całkowicie wyjątkowe Cabernet Sauvignon.

Zbiór winogron

Winogrona zbierano ręcznie rano do godziny 10:00, z wielką starannością, z wybranych działek, przy zawartości cukru wynoszącej 210 g/l.

Winifikacja

Winogrona odszypułkowano bez miazdżenia i umieszczono w prasie w celu przeprowadzenia maceracji, która trwała 12 godzin w temperaturze 8-10 °C. Po dekantacji sklarowany moszcz przeniesiono do zbiorników ze stali nierdzewnej, gdzie podgrzano go do temperatury 16 °C, a następnie schłodzono do temperatury 12 °C. Fermentacja trwała około 21 dni.

Filozofia wina

AVEREȘTI to słowo-klucz, które oznacza nie byle jaką Busuioacă , lecz wyłącznie tę oryginalną, cieszącą się uznaniem specjalistów i amatorów od dziesięcioleci (niektórzy twierdzą nawet, że od stuleci). Winogrona Busuioacă znalazły tu najlepsze warunki glebowe i klimatyczne, aby wyrazić swój smak i aromat w wyjątkowy sposób - często naśladowany, ale nigdy nie dorównujący. Tutaj, w Averești , dzięki starannej uprawie kilku biotypów Busuioacă , rodzą się uwodzicielskie wina o świeżości, intensywności smaku i jakości aromatów, które wyznaczają standard dla tej odmiany.

Notatki degustacyjne

Intensywne aromaty suszonej bazylii i różowego grejpfruta, uzupełnione nutami kwiatowymi. W smaku dominują białe owoce w delikatnej warstwie płatków róż. Eleganckie wykończenie z delikatnymi pikantnymi nutami.

Stowarzyszenia kulinarne

Podawaj z grillowanym łososiem lub tatarskim z tuńczyka.

Wybór diamentów: radość życia!