



DOMENIILE
AVERESTI

Diamond Selection, Chardonnay Barrique, Dry White Wine, 0.75 l - DOC Huși

Winnica Huși | 2025



Odmiana winogron: Chardonnay

Rodzaj wina: Suchy biały

Region winiarski: Mołdawia

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

Zalecana temperatura serwowania: 8-10°C

Zawartość alkoholu %: 13.6

Kwasowość całkowita (g/l): 6.22

Cukier resztkowy (g/l): 0,5

Opis zakresu

Diamond Selection, seria dedykowana autentycznym rumuńskim odmianom, robi kolejny krok naprzód. Ponieważ radość życia wyraża się na wiele sposobów, kolekcja otwiera teraz swoje horyzonty na dwie międzynarodowe odmiany referencyjne. Chardonnay i Cabernet Sauvignon, cierpliwie dojrzewające w rumuńskich dębowych beczkach, dołączając do serii, wyrażając elegancję, ambicję i sztukę Domenii Averesti – wina z charakterem, głębią i wyrafinowaniem, stworzone na chwile, które naprawdę warto celebrować.

Zbiór winogron

Winogrona Chardonnay zostały starannie zebrane ręcznie wczesnym rankiem z działek o południowo-wschodniej ekspozycji i gliniasto-wapiennym podłożu, sprzyjającym akumulacji delikatnych aromatów i zachowaniu naturalnej kwasowości. Zbiór przeprowadzono w optymalnym stadium dojrzałości technologicznej, przy zawartości cukru około 195 g/l, aby uzyskać harmonijną równowagę między świeżością aromatu, złożonością odmiany a potencjałem dojrzewania w beczkach.

Winifikacja

Zebrane winogrona delikatnie wprowadzono do prasy, gdzie przeprowadzono krótkie tłoczenie pod niskim ciśnieniem w celu uzyskania czystego i delikatnego moszczu. Moszcz dekantowano grawitacyjnie, na zimno, a fermentacja alkoholowa odbywała się w stalowych zbiornikach, w kontrolowanej temperaturze, po której następowała fermentacja malolaktyczna, aby zaokrąglić kwasowość i harmonijnie zintegrować teksturę. Dojrzewanie odbywało się przez co najmniej 6 miesięcy w beczkach z rumuńskiego dębu, na delikatnym osadzie, z okresowym batonażem, zgodnie z metodą sur lie, aby rozwinąć ciało, złożoność i finezję, podkreślając eleganckie nuty wanilii, masła i wykwintnych przypraw, zachowując jednocześnie świeżość i równowagę charakterystyczną dla odmiany Chardonnay. Po okresie dojrzewania wino przenoszono bezpośrednio z beczki do butelki, bez żadnych innych procesów pośrednich, aby zachować jego autentyczność i naturalną ekspresję.

Filozofia wina

Chardonnay to jedna z najbardziej wyrazistych i eleganckich odmian międzynarodowych, a w Domeniile Averesti znajduje autentyczną interpretację, inspirowaną terroir Podgoria Huși i cierpliwym dojrzewaniem w rumuńskich dębowych beczkach. Starannie winifikowane i dojrzewane, to Chardonnay stopniowo ujawnia swoją złożoność, łącząc świeżość i żywą kwasowość z delikatnymi nutami wanilii, masła i delikatnych przypraw. To duże i wyrafinowane wino, stworzone dla tych, którzy cenią równowagę między elegancją, głębią i autentycznością.

Notatki degustacyjne

Wino o złocistożółtym kolorze, z jasnymi refleksami. W nosie wyczuwalne są złożone aromaty dojrzałych żółtych owoców, białych kwiatów oraz delikatne nuty rumuńskiego dębu, wanilii i szlachetnych przypraw, rozwijające się podczas dojrzewania w beczkach. Smak jest bogaty, aksamitny i elegancki, z dobrze zintegrowaną kwasowością, która podkreśla pełną dojrzałość winogron. Kremowa konsystencja i maślane nuty przyjemnie otulają podniebienie, prowadząc do długiego i wyrafinowanego finiszu z akcentami wanilii i delikatnego ciasta.

Stwarzyszenia kulinarne

Chardonnay Barrique doskonale komponuje się z daniami z ryb i owoców morza, białym mięsem w delikatnych sosach, kremowymi makaronami i dojrzałymi serami. Jego aksamitna konsystencja i eleganckie nuty wanilii i masła polecane są do niespiesznych posiłków, wykwintnych dań i niezapomnianych rozmów, a także jako idealny wybór na wyjątkowe chwile i przeżycia z bliskimi.

Wybór diamentów: radość życia!