



DOMENIILE
AVEREȘTI

Diamond Selection, Fetească Neagră Barrique, wytrawne czerwone wino, 0,75 l - DOC Huși

Winnica Huși | 2024

Opis zakresu

Diamond Selection 0,75 l od Domeniile Averesti to ekskluzywna selekcja win dedykowanych rumuńskim odmianom, które najlepiej odnalazły swój wyraz w regionie Averesti. Zghihara, Busuioaca (winifikowane w wersji wytrawnej, półśłodkiej i białej) oraz Feteasca Neagră zostały starannie wyselekcjonowane i uszlachetnione w nowoczesnym stylu Averesti, aby przekazać wszystkim naszą radość życia.

Zbiór winogron

Winogrona zbierano ręcznie ze starannie wyselekcjonowanych działek, które charakteryzowały się piaszczystym podłożem z domieszką skał kamiennych i wapiennych oraz były skierowane na południowy wschód. Winogrona zbierano w drugiej dekadzie października, gdy zawartość cukru wynosiła 230 g/l.

Winifikacja

Winogrona odszypułkowano bez miazdżenia i umieszczono w maceratorach, gdzie przez 12 dni uważnie monitorowano proces maceracji i fermentacji. Fermentacja alkoholowa i jabłkowo-mlekowa odbyła się w stalowych zbiornikach, a dojrzewanie odbyło się w beczkach z rumuńskiego dębu przez co najmniej 6 miesięcy.

Filozofia wina

Fetească Neagră zachwyca swoim eleganckim, zupełnie wyjątkowym charakterem, który potrafi zachwycić swoimi aromatami nawet najbardziej wymagające podniebienia. Za każdym razem będzie to rozkosz dla podniebienia, zwłaszcza gdy poda się ją w temperaturze 14 stopni Celsjusza, po uprzednim dekantowaniu przez 20-30 minut.

Notatki degustacyjne

Czerwone wino, uzyskane z autentycznej rumuńskiej odmiany Fetească Neagră, z nutami wanilii i czekolady. W smaku dominują śliwki i wiśnie, finisz elegancki, z lekko pikantnymi nutami.

Stowarzyszenia kulinarne

Dobrze komponuje się z pieczonym lub grillowanym mięsem, antipasti z różnymi serami i wędlinami, daniami zahana lub żeberkami wieprzowymi.

Odmiana winogron: Fetească Neagră

Rodzaj wina: Suchy czerwony

Region winiarski: Mołdawia

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

Zalecana temperatura serwowania: 14° C, dekanter (20'-30')

Zawartość alkoholu %: 14.7

Kwasowość całkowita (g/l): 5.17

Cukier resztkowy (g/l): 1.2

Wybór diamentów: radość życia!