DOMENIILE AVEREȘTI

DIEM, Fetească Albă , Wino białe wytrawne, 0,75 l – DOC-CMD Huși

Winnica Huși | 2025

Opis zakresu

Zainspirowana Złotym Diademem Książęcym z Bunești Avereşti , jednym z arcydzieł rumuńskiego skarbca, kolekcja DIEM oddaje obecnie wartości ziemi słynącej od ponad dwóch tysiącleci z historii i tradycji winiarskiej. Wyselekcjonowane rumuńskie wina. Cenne dziedzictwo na dziś.

Zbiór winogron

Winogrona zbierano ręcznie, przy zawartości cukru minimum 210 g/l.

Winifikacja

Winogrona odszypułkowano i macerowano w niskiej temperaturze, a następnie tłoczono na zimno. Moszcz klarowano poprzez dekantację grawitacyjną, a następnie fermentowano w zbiornikach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze. Młode wino przechowywano w zbiornikach ze stali nierdzewnej, aby zachować jego świeżość i wyrazisty aromat.

Filozofia wina

DIEM skupia trzy reprezentatywne odmiany rumuńskiej uprawy winorośli – Fetească Albă , Fetească Regală i Fetească Neagră – we współczesnej interpretacji. Feteasca Albă ma delikatny, kwiatowo-owocowy profil.

Notatki degustacyjne

Jasnożółte wino o słomkowej barwie, z delikatnymi aromatami kwiatów akacji, brzoskwiń i gruszek. W smaku świeże i zrównoważone, z dobrze zintegrowaną kwasowością i wyraźnie zaznaczonymi nutami owocowymi. Posmak jest czysty i trwały, z akcentami kwiatowymi i owocowymi.

Stowarzyszenia kulinarne

Dobrze komponuje się z solanką rybną, grillowanym pstrągiem, sałatką z bakłażana lub cukinią faszerowaną serem i ziołami.

Odmiana winogron: Fetească Albă

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 %: 12,5

Kwasowość całkowita (g/l): 6.07

Cukier resztkowy (g/l): 1,5

Wybrane rumuńskie wina. Cenne dziedzictwo na dziś.

PL © Domeniile Avereşti SA