DOMENIILE AVEREȘTI

DIEM, Fetească Neagră Rosé, Półwytrawne wino czerwone, 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 230 g/l.

Winifikacja

Winogrona odszypułkowano, a następnie macerowano i fermentowano w stalowych kadziach w kontrolowanej temperaturze, aby wydobyć kolor, aromat i taniny. Po maceracji winogrona poddano tłoczeniu. Fermentację alkoholową zatrzymano poprzez schłodzenie, co pozwoliło zachować część naturalnych cukrów winogron. Młode wino przechowywano w stalowych kadziach, aby zachować jego świeżość i owocowy charakter.

Filozofia wina

DIEM skupia trzy reprezentatywne odmiany rumuńskiej uprawy winorośli – Fetească Albă , Fetească Regală i Fetească Neagră – we współczesnej interpretacji. Winifikowana na czerwono Fetească Neagră podkreśla owocowy i pikantny charakter tej odmiany.

Notatki degustacyjne

Rubinowoczerwone wino z aromatami suszonych śliwek i wiśni, uzupełnione nutami czarnego pieprzu. W smaku owocowe i zrównoważone, o miękkiej teksturze i dobrze zintegrowanych taninach. Posmak trwały, z akcentami dojrzałych owoców i przypraw.

Stowarzyszenia kulinarne

Dobrze komponuje się z mołdawską tochiturą, sarmale z polentą, pastrami z owcy lub pieczoną wieprzowiną.

Odmiana winogron: Fetească Neagră

Rodzaj wina: Półwytrawne czerwone

Region winiarski: Mołdawia

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

Zalecana temperatura serwowania: 14-16°C

Zawartość alkoholu %: 13.9

Kwasowość całkowita (g/l): 7.2

Cukier resztkowy (g/l): 5.2

Wybrane rumuńskie wina. Cenne dziedzictwo na dziś.

PL © Domeniile Avereşti SA