DOMENIILE AVEREȘTI

DIEM, Fetească Neagră Rosé, Półwytrawne wino różowe, 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 poddano krótkiej maceracji w niskiej temperaturze w celu delikatnej ekstrakcji koloru i aromatów, a następnie tłoczono na zimno. Moszcz klarowano poprzez dekantację grawitacyjną, a następnie fermentowano w stalowych kadziach w kontrolowanej temperaturze. 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. Winifikowane jako różowe Fetească Neagră ma delikatny i owocowy wyraz.

Notatki degustacyjne

Jasnoróżowe wino o łososiowym kolorze z aromatami truskawek, malin i czerwonej porzeczki. Smak jest świeży i zrównoważony, z dobrze zaznaczoną kwasowością i miękką teksturą. Posmak jest trwały, z akcentami czerwonych owoców.

Stowarzyszenia kulinarne

Dobrze komponuje się z grillowanym kurczakiem z pieczonymi warzywami, klopsikami, serem owczym lub serem miechowym z polentą.

Odmiana winogron: Fetească Neagră

Rodzaj wina: Róże półsuche

Region winiarski: Mołdawia

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

Zalecana temperatura serwowania: 8-10°C

Zawartość alkoholu %: 11.7

Kwasowość całkowita (g/l): 7.5

Cukier resztkowy (g/l): 9.2

Wybrane rumuńskie wina. Cenne dziedzictwo na dziś.

PL © Domeniile Avereşti SA