DOMENIILE AVEREȘTI

DIEM, Fetească Regală , Półwytrawne białe wino, 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. Fermentację alkoholową zatrzymano poprzez schłodzenie, co pozwoliło zachować część naturalnych cukrów winogron. 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 Regală wyróżnia się kwiatowo-owocowym charakterem i równowagą.

Notatki degustacyjne

Wino ma jasnosłomkową barwę z zielonkawymi refleksami, z aromatami polnych kwiatów, grejpfruta i jabłek. Smak jest świeży i zrównoważony, z dobrze zaznaczoną kwasowością i przyjemną krągłością. Posmak jest trwały i orzeźwiający, z owocowymi akcentami.

Stowarzyszenia kulinarne

Dobrze komponuje się z kurczakiem ze śmietaną i polentą, pieczonym sandaczem z zielonymi warzywami, słonym sernikiem lub papryką faszerowaną ryżem i warzywami.

Odmiana winogron: Fetească Regală

Rodzaj wina: Półwytrawne białe

Region winiarski: Mołdawia

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

Zalecana temperatura serwowania: 8-10°C

Zawartość alkoholu %: 12

Kwasowość całkowita (g/l): 7.05

Cukier resztkowy (g/l): 5.5

Wybrane rumuńskie wina. Cenne dziedzictwo na dziś.

PL © Domeniile Avereşti SA