



DOMENIILE
AVEREȘTI

Nativus, Zghihara de Averesti, Wino białe wytrawne, 0,187 l - D.O.C. Okładki

Winnica Husi | 2023



Odmiana winorośli: Zghihara de Husi

Rodzaj wina: Suchy biały

Region winiarski: Mołdawia

Oznaczenie pochodzenia: Nominat
Kontrolowanego Pochodzenia „Husi” – zbierany
w pełnej dojrzałości

Zalecana temperatura serwowania: 8-10°C

alkohol %: 12

Całkowita kwasowość (g/l): 6.07

Pozostały cukier (g/l): 0,3

Opis Zakres

NATIVUS, zakres, który, jak sama nazwa wskazuje, reprezentuje w 100% naturalny wyraz terroiru i symboli Averesti bogaty w kulturę Cucuteni.

Winnica - Winogrona

Winogrona zbierano rano, ręcznie, z dużą starannością, przy zawartości cukru 195 g/l.

Winifikacja

Winogrona zbierano rano i wprowadzano do prasy, gdzie przeprowadzono długie i niskociśnieniowe tłoczenie. Dekantacja moszczu odbywała się grawitacyjnie na zimno. Moszcz poddano fermentacji w zbiorniku ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze, a otrzymane młode wino przetrzymywano na drobnym złożu drożdżowym do marca, aby nabrać większej struktury i objętości.

Filozofia wina

Zghihara to niezwykła rasa, dziki szlachcic o silnej osobowości, zakorzeniony od tysięcy lat na ziemiach husyckich. W połączeniu z mistrzostwem winiarza daje to początek temu niespotykanemu winu.

Notatki degustacyjne

To wino o przyjemnych, ale dyskretnych aromatach zielonych jabłek, limonek i agrestu

Stowarzyszenia kulinarne

Doskonały aperitif, ale także bardzo dobry towarzysz dań z ryb i owoców morza.

NATIVUS: Ekspresja Terroir!



DOMENIILE
AVEREȘTI

Nativus, Rose de Averesti, Wino różane wytrawne, 0,187 l - D.O.C. Okładki

Winnica Husi | 2023



Odmiana winorośli: Merlot Roze

Rodzaj wina: Suche róże

Region winiarski: Mołdawia

Oznaczenie pochodzenia: Nominat
Kontrolowanego Pochodzenia „Husi” – zbierany
w pełnej dojrzałości

Zalecana temperatura serwowania: 8-10°C

alkohol %: 12

Całkowita kwasowość (g/l): 6.37

Pozostały cukier (g/l): 5.1

Opis Zakres

NATIVUS, zakres, który, jak sama nazwa wskazuje, reprezentuje w 100% naturalny wyraz terroiru i symboli Averesti bogaty w kulturę Cucuteni.

Winnica - Winogrona

Winogrona zbierano rano, ręcznie, z dużą starannością, przy zawartości cukru 195 g/l.

Winifikacja

Winogrona zbierano rano i umieszczano w prasie, gdzie przeprowadzono długie i niskociśnieniowe tłoczenie. Dekantacja moszczu odbywała się grawitacyjnie na zimno. Moszcz fermentowano w zbiorniku ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze.

Filozofia wina

Wina różowe stały się w ostatnich latach bardzo popularne ze względu na swój smak i możliwość adaptacji, niezależnie od pory roku i zestawienia kulinarnego. To różowe wino z Merlota, nawet jeśli degustowane jest w upalny letni dzień, wieczorem przy kolacji czy w nocy w klubie, zimą przed kominkiem zawsze będzie właściwym wyborem.

Notatki degustacyjne

Wino blad różowe Nativ Rosé de Averesti łączy w sobie delikatną konsystencję różowego wina z mocnymi aromatami Merlot. Nuty kwiatowe harmonijnie łączą się z niuansami jagodowymi, tworząc wyrazisty róż o zapadającej w pamięć osobowości. Dobrze zbilansowana kwasowość wzmacnia smaki i przyczynia się do świeżego i wyrafinowanego wykończenia.

Stowarzyszenia kulinarne

Świetnie komponuje się z drobiem z warzywami, owocami morza z aromatycznymi warzywami, deserem owocowym.

NATIVUS: Ekspresja Terroir!



DOMENIILE
AVEREȘTI

Nativus, Feteasca Neagra de Averesti, Wino czerwone wytrawne, 0,187 l - D.O.C. Okładki

Winnica Husi | 2023



Odmiana winorośli: Feteasca Neagra

Rodzaj wina: Sucha czerwień

Region winiarski: Mołdawia

Oznaczenie pochodzenia: Nominat Kontrolowanego Pochodzenia „Husi” – zbierany w pełnej dojrzałości

Zalecana temperatura serwowania: 12-14°C

alkohol %: 14,5

Całkowita kwasowość (g/l): 5.17

Pozostały cukier (g/l): 1.4

Opis Zakres

NATIVUS, zakres, który, jak sama nazwa wskazuje, reprezentuje w 100% naturalny wyraz terroiru i symboli Averesti bogaty w kulturę Cucuteni.

Winnica - Winogrona

Winogrona zbierano ręcznie, gdy nasiona osiągnęły dojrzałość, zawartość cukru wynosiła 240 g/l.

Winifikacja

Winogrona zbierano rano i umieszczano w prasie w celu maceracji. Macerację prowadzono przez 15 dni z lekkim chłodzeniem. Pod koniec maceracji-fermentacji, kiedy wino przelewa się do zbiorników fermentacyjnych, nazywana jest również fermentacją malolaktyczną.

Filozofia wina

Najstynniejsza rumuńska odmiana winorośli znajduje w tym winie swój typowy wyraz dla terroir Averesti. Żaden szczegół nie został pozostawiony przypadkowi, a celem od winnicy po butelkę było stworzenie niezapomnianego wina, które honorowało odmianę i obszar, z którego pochodzi.

Notatki degustacyjne

Wino ciemnoczerwone z rubinowymi refleksami, Feteasca Neagră wyróżnia się złożonymi aromatami śliwki, magiuna i kompotu wiśniowego, z delikatnymi odcieniami dymu w tle. W smaku wyczuwalne nuty rustykalne, charakterystyczne dla czerwonych winogron uprawianych w chłodniejszych obszarach, w których dominują czerwone jagody i czarne wiśnie. W zapachu wyczuwalny jest lekki akcent białego pieprzu, typowy dla win czerwonych z obszarów położonych na dużych wysokościach

Stowarzyszenia kulinarne

Dobrze komponuje się z pikantnymi mięsami, protzapuri, daniami zahana, żeberkami wieprzowymi.

NATIVUS: Ekspresja Terroir!