



Odmiana winogron: Chardonnay

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 %: 13.6

Kwasowość całkowita (g/l): 6.22

Cukier resztkowy (g/l): 0,5



DOMENIILE  
AVERESTI

## Nativus, Chardonnay z Averesti, Wino białe wytrawne, 0,75 l - DOC Huși

Winnica Huși | 2024

### Opis zakresu

NATIVUS to seria, która, jak sama nazwa wskazuje, stanowi w 100% naturalny wyraz terroir Averesti i bogatej symboliki kultury Cucuteni.

### Zbiór winogron

Winogrona zbierano ręcznie rano, przy zawartości cukru wynoszącej 195 g/l.

### Winifikacja

Zebrane winogrona wprowadzono do tłoczni, gdzie przeprowadzono krótkotrwałe tłoczenie pod niskim ciśnieniem. Moszcz zdekantowano grawitacyjnie na zimno. Fermentowano w zbiornikach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze. Następnie połowę moszczu umieszczono w dębowych beczkach, gdzie dojrzewał przez 6 miesięcy. Ostatecznie osiągnięto integrację dwóch składników: jednego świeżego i jednego z beczek barrique.

### Filozofia wina

Połączenie dwóch składników, jednego świeżego i jednego z beczki barrique, dało początek temu urzekającemu winu, starannie skonstruowanej sprzeczności, która choć młoda, świeża i radosna, jest jednocześnie dojrzała, złożona i głęboka. Wino, które można powtarzać!

### Notatki degustacyjne

Złocistożółte wino Chardonnay wyróżnia się złożonymi aromatami kwiatów akacji i delikatnymi nutami dębu, które dopełniają bogaty i elegancki smak, wzmocniony dodatkiem beczki barrique. Średnia kwasowość sugeruje, że winogrona zostały zebrane w pełni dojrzałe, a finalne nuty przypominają maślane fale, które przyjemnie otulają podniebienie.

### Stowarzyszenia kulinarne

Oprócz owoców morza serwujemy również dania wegetariańskie lub z łososiem, ciasta z serem i rodzynkami, serki śmietankowe, dania z białymi sosami.

NATIVUS: Wyraz Terroir!