



Odmiana winogron: Fetească Neagră

Rodzaj wina: Suchy czerwony

Region winiarski: Mołdawia

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

Zalecana temperatura serwowania: 12-14°C

Zawartość alkoholu %: 14.7

Kwasowość całkowita (g/l): 5.17

Cukier resztkowy (g/l): 1.2



DOMENIILE  
AVEREȘTI

## Nativus, Fetească Neagră de Averesti, Wytrawne czerwone wino, 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, gdy zawartość cukru wynosiła 240 g/l, a pestki stały się dojrzałe.

### Winifikacja

Zbrane rano winogrona trafiły do prasy w celu maceracji. Macerację prowadzono przez 15 dni z lekkim chłodzeniem. Pod koniec maceracji-fermentacji, gdy wino jest przenoszone do zbiorników fermentacyjnych, rozpoczyna się również fermentacja jabłkowo-mlekowa.

### Filozofia wina

Najbardziej znana rumuńska odmiana winogron odnajduje w tym winie typowy wyraz terroir Averesti. Żaden szczegół nie został pozostawiony przypadkowi, a celem, od winnicy po butelkę, było stworzenie niezapomnianego wina, które oddałoby hołd odmianie i obszarowi, z którego pochodzi.

### Notatki degustacyjne

Feteasca Neagră to ciemnoczerwone wino z rubinowymi refleksami, wyróżniające się złożonymi aromatami śliwek, magiun i kompotu z wiśni, z delikatnymi niuansami dymu w tle. W smaku wyczuwalne są nuty rustykalne, charakterystyczne dla czerwonych winogron uprawianych w chłodniejszych rejonach, z przewagą czerwonych jagód i czarnych wiśni. W aromacie wyczuwalny jest delikatny akcent białego pieprzu, typowy dla czerwonych win pochodzących z obszarów wysokogórskich.

### Stowarzyszenia kulinarne

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

NATIVUS: Wyraz Terroir!