



Odmiana winogron: Zghihară Huși

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 %: 12

Kwasowość całkowita (g/l): 6.15

Cukier resztkowy (g/l): 0,5



DOMENIILE
AVEREȘTI

Z.indi, Huși Zghihară , Winifikowane dzikimi drożdżami, Wytrawne białe wino, 0,75 l - DOC Huși

Winnica Huși | 2023

Opis zakresu

Z.INDI jest dzika, wyjątkowa, szczerza, piękna i bezpośrednia, przynajmniej tak ją postrzegamy.

Zbiór winogron

Działki wybrane do produkcji tego rodzaju wina mają wapienne gleby szkieletowe, ekspozycję południowo-wschodnią i nachylenie 2-3 stopni, co pozwala na minimalną ingerencję w winorośl. Winogrona zbierano ręcznie, a zawartość cukru wynosiła 195 g/l.

Winifikacja

Winogrona zbierano w chłodne poranki, po ustąpieniu rosy i bez wystawiania na silne światło słoneczne, aby zachować naturalną mikroflorę. Do procesu przetwórczego trafiły bezpośrednio w temperaturze 15-16 stopni Celsjusza. Moszcz fermentował w stalowych zbiornikach w temperaturze 16-18 stopni Celsjusza.

Filozofia wina

Zghihara to autentyczna rumuńska odmiana, której historia sięga wielu stuleci, jeszcze przed inwazją filoksery. Nazwa ta odzwierciedla związek z regionem Mołdawii, szczególnie z Huși , gdzie odmiana ta opisywana jest jako radosna. Urzeka swoją autentycznością, ale też wyjątkowością wśród starych rumuńskich odmian. Postanowiliśmy pokazać złożony potencjał tej odmiany za pomocą Z.Indi, kładąc nacisk na nową ekspresję, która w szczególny sposób wykorzystuje jej „dziką” stronę. Winifikowana przy użyciu rodzimych drożdży (spontanicznej mikroflory, unikalnej dla regionu, na którym uprawiana jest odmiana), odmiana Z.indi jest dzika, wyjątkowa, autentyczna, piękna i bezpośrednia, przynajmniej tak ją postrzegamy. Przekonaj się sam i spróbuj.

Notatki degustacyjne

Jasnożółty kolor cytrynowy, prawie przezroczysty. Zapach jest kwiatowy (siano, kwiaty polne), ale kulminacją jest pełny i orzeźwiający smak, w którym można wyczuć owocowe nuty zielonego jabłka i agrestu, które są głównymi nutami tej odmiany. Posmak jest krótki do średniego, z cytrusowym i lekko gorzkawym finiszem.

Stowarzyszenia kulinarne

Doskonale nadaje się jako przystawka, dobrze komponuje się z potrawami kuchni neorumuńskiej.

Z.INDI: dzika, wyjątkowa, autentyczna! Przekonaj się sam i spróbuj!