DOMENIILE AVEREȘTI

DIEM, Fetească Regală, Vin Alb Demisec, 0,75 l – D.O.C.-C.M.D. Huși

Podgoria Huși | 2025

Soi de viță de vie: Fetească Regală

Tip Vin: Alb Demisec

Regiune viticolă: Moldova

Denumire de Origine: Denumire de Origine Controlată "Huși" - Cules la Maturitate Deplină

Temperatura de servire recomandată: 8-10° C

Alcool %: 12

Aciditate totală (g/l): 7.05

Zahăr Rezidual (g/l): 5.5

Descrierea Gamei

Inspirată de Diadema Princiară din Aur de la Bunești-Avereşti, una dintre capodoperele tezaurului românesc, colecția DIEM aduce în prezent valorile unui ținut renumit de peste două milenii pentru istoria și tradiția sa viticolă. Vinuri românești alese. O moștenire de preț pentru clipa de astăzi.

Recoltare struguri

Strugurii au fost recoltați manual, la un conținut de zahăr de minimum 210 g/l.

Vinificație

Strugurii au fost desciorchinați și macerați la temperatură scăzută, apoi presați la rece. Mustul a fost limpezit prin decantare gravitațională, apoi fermentat în tancuri de inox, la temperatură controlată. Fermentația alcoolică a fost oprită prin răcire, păstrând astfel o parte din zaharurile naturale ale strugurilor. Vinul tânăr a fost păstrat în tancuri de inox, pentru a-i conserva prospețimea și expresia aromatică.

Filosofia vinului

DIEM reunește trei soiuri reprezentative ale viticulturii românești – Fetească Albă, Fetească Regală și Fetească Neagră – într-o interpretare contemporană. Fetească Regală se remarcă prin caracter floral-fructat și echilibru.

Note de degustare

Vin de culoare galben-pai deschis, cu reflexii verzui, cu arome de flori de câmp, grapefruit și mere. Gustul este proaspăt și echilibrat, cu aciditate bine conturată și o plăcută rotunjime. Postgustul este persistent și revigorant, cu accente fructate.

Asocieri culinare

Se potrivește cu pui cu smântână și mămăliguță, șalău la cuptor cu verdețuri, plăcintă cu brânză sărată sau ardei umpluți cu orez și legume.

Vinuri românești alese. O moștenire de preț pentru clipa de astăzi.

RO © Domeniile Avereşti SA

DOMENIILE AVEREȘTI

DIEM, Fetească Albă, Vin Alb Sec, 0,75 l – D.O.C.-C.M.D. Huși

Podgoria Huși | 2025

Soi de viță de vie: Fetească Albă

Tip Vin: Alb Sec

Regiune viticolă: Moldova

Denumire de Origine: Denumire de Origine Controlată "Huși" - Cules la Maturitate Deplină

Temperatura de servire recomandată: 8-10° C

Alcool %: 12.5

Aciditate totală (g/l): 6.07

Zahăr Rezidual (g/l): 1.5

Descrierea Gamei

Inspirată de Diadema Princiară din Aur de la Bunești-Avereşti, una dintre capodoperele tezaurului românesc, colecția DIEM aduce în prezent valorile unui ținut renumit de peste două milenii pentru istoria și tradiția sa viticolă. Vinuri românești alese. O moștenire de preț pentru clipa de astăzi.

Recoltare struguri

Strugurii au fost recoltați manual, la un conținut de zahăr de minimum 210 g/l.

Vinificație

Strugurii au fost desciorchinați și macerați la temperatură scăzută, apoi presați la rece. Mustul a fost limpezit prin decantare gravitațională, apoi fermentat în tancuri de inox, la temperatură controlată. Vinul tânăr a fost păstrat în tancuri de inox, pentru a-i conserva prospețimea și expresia aromatică.

Filosofia vinului

DIEM reunește trei soiuri reprezentative ale viticulturii românești – Fetească Albă, Fetească Regală și Fetească Neagră – într-o interpretare contemporană. Fetească Albă dezvăluie un profil delicat, floral și fructat.

Note de degustare

Vin de culoare galben-pai deschis, cu arome delicate de flori de salcâm, piersici și pere. Gustul este proaspăt și echilibrat, cu aciditate bine integrată și note fructate bine conturate. Postgustul este curat și persistent, cu accente florale și fructate.

Asocieri culinare

Se potrivește cu saramură de pește, păstrăv la grătar, salată de vinete sau dovlecei umpluți cu brânză și verdețuri.

Vinuri românești alese. O moștenire de preț pentru clipa de astăzi.

RO © Domeniile Avereşti SA

DOMENIILE AVEREȘTI

DIEM, Fetească Neagră Rosé, Vin Roze Demisec, 0,75 l – D.O.C.-C.M.D. Huși

Podgoria Huși | 2025

Descrierea Gamei

Inspirată de Diadema Princiară din Aur de la Bunești-Avereşti, una dintre capodoperele tezaurului românesc, colecția DIEM aduce în prezent valorile unui ținut renumit de peste două milenii pentru istoria și tradiția sa viticolă. Vinuri românești alese. O moștenire de preț pentru clipa de astăzi.

Recoltare struguri

Strugurii au fost recoltați manual, la un conținut de zahăr de minimum 210 g/l.

Vinificație

Strugurii au fost desciorchinați și supuși unei macerații scurte, la temperatură scăzută, pentru o extracție delicată a culorii și aromelor, apoi presați la rece. Mustul a fost limpezit prin decantare gravitațională, apoi fermentat în tancuri de inox, la temperatură controlată. Fermentația alcoolică a fost oprită prin răcire, păstrând astfel o parte din zaharurile naturale ale strugurilor. Vinul tânăr a fost păstrat în tancuri de inox, pentru a-i conserva prospețimea și expresia fructată.

Filosofia vinului

DIEM reunește trei soiuri reprezentative ale viticulturii românești – Fetească Albă, Fetească Regală și Fetească Neagră – într-o interpretare contemporană. Vinificată ca rosé, Fetească Neagră dezvăluie o expresie delicată și fructată.

Note de degustare

Vin de culoare roz-somon, luminoasă, cu arome de căpșuni, zmeură și coacăze roșii. Gustul este proaspăt și echilibrat, cu aciditate bine conturată și o textură suplă. Postgustul este persistent, cu accente de fructe roșii.

Asocieri culinare

Se potrivește cu pui la grătar cu legume coapte, chifteluțe, caşcaval de oaie sau brânză de burduf cu mămăliguță.

Soi de viță de vie: Fetească Neagră

Tip Vin: Roze Demisec

Regiune viticolă: Moldova

Denumire de Origine: Denumire de Origine Controlată "Huși" - Cules la Maturitate Deplină

Temperatura de servire recomandată: 8-10° C

Alcool %: 11.7

Aciditate totală (g/l): 7.5

Zahăr Rezidual (g/l): 9.2

Vinuri românești alese. O moștenire de preț pentru clipa de astăzi.

Vă rugăm să consumați vinul nostru în mod responsabil @10.2026

RO © Domeniile Avereşti SA

DOMENIILE AVEREȘTI

DIEM, Fetească Neagră Rosé, Vin Rosu Demisec, 0,75 l – D.O.C.-C.M.D. Huși

Podgoria Huși | 2025

Descrierea Gamei

Inspirată de Diadema Princiară din Aur de la Bunești-Avereşti, una dintre capodoperele tezaurului românesc, colecția DIEM aduce în prezent valorile unui ținut renumit de peste două milenii pentru istoria și tradiția sa viticolă. Vinuri românești alese. O moștenire de preț pentru clipa de astăzi.

Recoltare struguri

Strugurii au fost recoltați manual, la un conținut de zahăr de minimum 230 g/l.

Vinificație

Strugurii au fost desciorchinați, apoi macerați și fermentați în tancuri de inox, la temperatură controlată, pentru extracția culorii, aromelor și taninurilor. După macerare, strugurii au fost presați. Fermentația alcoolică a fost oprită prin răcire, păstrând astfel o parte din zaharurile naturale ale strugurilor. Vinul tânăr a fost păstrat în tancuri de inox, pentru a-i conserva prospețimea și expresia fructată.

Filosofia vinului

DIEM reunește trei soiuri reprezentative ale viticulturii românești – Fetească Albă, Fetească Regală și Fetească Neagră – într-o interpretare contemporană. Vinificată în roșu, Fetească Neagră evidențiază caracterul fructat și condimentat al soiului.

Note de degustare

Vin de culoare roșu-rubiniu, cu arome de prune uscate și vișine, completate de note de piper negru. Gustul este fructat și echilibrat, cu o textură suplă și taninuri bine integrate. Postgustul este persistent, cu accente de fructe coapte și condimente.

Asocieri culinare

Se potrivește cu tochitură moldovenească, sarmale cu mămăliguță, pastramă de oaie sau friptură de porc la cuptor.

Soi de viță de vie: Fetească Neagră

Tip Vin: Roșu Demisec

Regiune viticolă: Moldova

Denumire de Origine: Denumire de Origine Controlată "Huși" - Cules la Maturitate Deplină

Temperatura de servire recomandată: 14-16° C

Alcool %: 13.9

Aciditate totală (g/l): 7.2

Zahăr Rezidual (g/l): 5.2

Vinuri românești alese. O moștenire de preț pentru clipa de astăzi.

RO © Domeniile Avereşti SA