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.

Vă rugăm să consumați vinul nostru în mod responsabil @11.2026

RO © Domeniile Avereşti SA