DOMENIILE AVEREȘTI

DIEM, Fetească Neagră, 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