DOMENIILE AVEREȘTI

DIEM, Fetească Regală, Vin Alb 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 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.

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

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

RO © Domeniile Avereşti SA