



Soi de viță de vie: Muscat Ottonel si Sauvignon Blanc

Tip Vin: Alb Sec

Regiune Viticola: Moldova

Denumire de Origine: Denumire de Origine Controlata "Husi" - Cules la Maturitate Deplina

Temperatura de servire recomandata: 8-10° C

Alcool %: value

Aciditate totala (g/l): value

Zahar Rezidual (g/l): value



DOMENIILE
AVEREȘTI

Herb, Muscat Ottonel si Sauvignon Blanc, Vin Alb Sec, 0.75 l - D.O.C. Husi

Podgoria Huși | 2023

Descriere Gama

Colecția Herb ne descoperă valoarea incontestabilă a vinurilor aromate din soiuri românești și ne dezvăluie arome fine de plante aromatice, delicate, potențate de o prospețime unică. Diversitatea colecției, originalitatea cupajelor, aromele vibrante, toate au fost gândite având ca referință gusturile și așteptările celor care își doresc să descopere valorile autentice românești reinterpretate în stil modern. Chiar de la prima degustare, veți înțelege de ce această selecție poartă numele Herb.

Vie - Struguri

Strugurii au fost recoltați la un conținut de zahăr de minim 195g/l.

Vinificare

Recoltarea strugurilor s-a realizat manual, aceștia fiind desciorchinați fără a fi zdrobiți și macerați la temperaturi scăzute. Pentru soiul Muscat Ottonel, macerarea s-a efectuat în cisterne timp de 12 ore iar strugurii de Sauvignon Blanc au fost macerați timp de 6 ore în prese, Mustul rezultat a fost limpezit gravitațional timp de 36 de ore. Fermentarea a avut loc în tancuri de inox.

Filosofia vinului

Punând laolaltă notele erbacee ale Sauvignonului Blanc cu cele de muscat ale Muscat Ottonelului am ajuns la acest cupaj aromat, corpolent, perfect pentru serile de vară, pentru o cină cu pește și fructe de mare.

Note de degustare

Vin galben-pal, cu o prospețime aparte, specifică microclimatului Averești, unde notele de Muscat Ottonel se împletesc armonios cu cele de coacăz negru. Gustul amplu și ușor crocant, cu un final mediu-lung și citric, oferă o senzație suavă de răcorire a boltei palatine. Este un cupaj echilibrat și aromat, care încântă simțurile cu complexitatea sa proaspătă.

Asocieri culinare

Împreună cu fructe de mare și preparate din pește, paste în sos alb, rizotto.

HERB: Vinuri Delicioase cu Arome Unice!