



DOMENIILE
AVEREȘTI

Nativus, Fetească Neagră de Averești, Vin Roșu Sec, 0.187 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2023



Soi de viță de vie: Fetească Neagră

Tip Vin: Rosu Sec

Regiune viticolă: Moldova

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

Temperatura de servire recomandată:
12-14°C

Alcool %: 14.5

Aciditate totală (g/l): 5.17

Zahăr Rezidual (g/l): 1.4

Descrierea Gamei

NATIVUS, o gamă care, așa cum îi sugerează și numele, reprezintă expresia 100% naturală a terroir-ului din Averești și a simbolurilor bogate ale culturii Cucuteni.

Recoltare struguri

Strugurii au fost recoltați manual la un conținut de 240g/l zahăr când semintele au devenit coapte.

Vinificație

Strugurii au fost culeși în cursul diminetii și introduși în presa pentru macerare. Macerarea s-a făcut timp de 15 zile cu o ușoară răcire. Către sfârșitul macerării-fermentării atunci când vinul este trecut în cisternele de fermentație este întărită și fermentația malolactică.

Filosofia vinului

Cel mai notoriu soi de struguri românesc își găsește în acest vin expresia sa tipică pentru terroir-ul din Averești. Nici un amănunt nu a fost lăsat la voia întâmplării și din vie până în sticlă s-a urmărit crearea unui vin memorabil care să cinstească soiul și zona de unde provine.

Note de degustare

Vin roșu închis cu reflexii rubinii, Feteasca Neagră se remarcă prin arome complexe de prune, magiun și compot de vișine, cu nuanțe fine de fum în fundal. Gustul prezintă note rustice, caracteristice strugurilor roșii crescuți în zone mai reci, dominat de fructe roșii de pădure și cireșe negre. Mirosul include un ușor accent de piper alb, specific vinurilor roșii provenite din zone de altitudine.

Asocieri culinare

Bun de asortat cu cărnuri picante, proțapuri, preparate de zahana, coaste de porc.

NATIVUS: Expresia Terroir-ului!