



Soi de viță de vie: Chardonnay

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 %: 13.5

Aciditate totala (g/l): 6.15

Zahar Rezidual (g/l): 4.46



DOMENIILE
AVERESTI

Nativus, Chardonnay de Averesti, Vin Alb Sec, 0.75 l - D.O.C. Husi

Podgoria Huși | 2023

Descriere Gama

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

Vie - Struguri

Strugurii au fost recoltați dimineata, manual cu multă grijă, la un conținut de zahăr de 195g/l.

Vinificatie

Strugurii au fost recoltati in cursul diminetii si introdusi in presa, unde s-a realizat o presare de scruta durata si presiune joasa. Decantarea mustului s-a facut gravitacional la rece. Mustul a fost fermentat in cisterna de inox la temperatura controlata. Ulterior jumătate din cantitate a fost introdusă în barrique-uri de stejar, unde a stat la maturat 6 luni. In final, s-a realizat integrarea celor 2 componente: una fresh si una baricata.

Filosofia vinului

Combinția dintre cele doua componente una fresh si una baricata a dat naștere acestui vin cuceritor, o contradicție atent construită, care deși este tânăr, proaspăt și vesel este totodată și matur, complex și profund. Un vin, o experiență repetabilă!

Note de degustare

Vin galben-auriu, Chardonnay se remarcă prin arome complexe de flori de salcâm și uşoare nuanțe de lemn de stejar, care completează gustul amplu și elegant, potențat de componenta baricata a vinului. Aciditatea medie sugerează că strugurii au fost recoltați la maturitatea deplină, iar notele finale sunt asemănătoare cu unduirea untoase care îmbracă plăcut bolta palatină

Asocieri culinare

Alături de fructe de mare, mâncăruri vegetariene sau somon, placinte cu brânză și stafide, brânzeturi cremoase, mâncăruri cu sosuri albe.

NATIVUS: Expresia Terroir-ului!