



Soi de viță de vie: Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel și Tămâioasa Românească.

Tip Vin: Alb Demisec

Regiune viticolă: Moldova

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

Temperatura de servire recomandată: 10-12°C

Alcool %: 11.7

Aciditate totală (g/l): 6.22

Zahăr Rezidual (g/l): 7.01



DOMENIILE
AVEREȘTI

Nativus, Cuvee de Averesti, Vin Alb Demisec, 0.75 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2023

Descrierea Gamei

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.

Recoltare struguri

Strugurii au fost recoltați manual, dimineața, la un conținut de zahăr de 210g/l.

Vinificație

Strugurii recoltați au fost Introduși în presă, unde s-a realizat o presare de scurtă durată și presiune joasă. Decantarea mustului s-a făcut gravitațional la rece. Mustul a fost fermentat în cisterna de inox la temperatură controlată.

Filosofia vinului

Forta Sauvignon-ului Blanc este imblanzita de aromatele Muscat Ottonel si Tamaioasa Romaneasca si astfel avem un vin echilibrat, cu o aciditate ridicata sustinuta de un rest de zahar la limita inferioara a demisecului, aromat, cu un post gust lung. Este un vin care trezește un interes deosebit în simțuri și o adâncă recunoștință pentru frumusețea vieții

Note de degustare

Vin galben-pal, acest cupaj îmbină forța Sauvignon Blanc-ului cu aromele delicate ale Muscat Ottonel și Tămâioasa Românească. Notele de flori de soc, fructul pasiunii și piersici albe se îmbină cu accente de nuci, caise și miere polifloră. Gustul este echilibrat, cu o aciditate plăcută și un final lung și catifelat, oferind o experiență gustativă vibrantă și memorabilă.

Asocieri culinare

Alaturi de somon, scoici sau sorbet.

NATIVUS: Expresia Terroir-ului!