



Soi de viță de vie: Zghihară de Huși

Tip Vin: Alb Sec

Regiune viticolă: Moldova

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

Temperatura de servire recomandată: 8-10° C

Alcool %: 11.9

Aciditate totală (g/l): 6.22

Zahăr Rezidual (g/l): 0.2



DOMENIILE
AVEREȘTI

Z.indi, Zghihară de Huși, Vinificată cu Drojdii Sălbatică, Vin Alb Sec, 0.75 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2023

Descrierea Gamei

Z.INDI este salbatică, singulară, genuină, frumoasă și directă sau așa o vedem noi.

Recoltare struguri

Parcele alese pentru producerea acestui tip de vin au soluri scheletice calcaroase, cu expunere sud-est și o înclinație de 2 - 3 grade, ceea ce a permis o intervenție minimă asupra viței de vie. Strugurii au fost recoltați manual, având un conținut de zahăr de 195 g/l.

Vinificație

Strugurii au fost recoltați în diminețile răcoroase, după ce roua s-a ridicat și fără a fi expuși la o insolație puternică, pentru a păstra microflora naturală. Aceștia au intrat direct în procesul de prelucrare la o temperatură de 15-16 grade Celsius. Mustul a fost fermentat în tancuri de inox la o temperatură de 16-18 grade Celsius.

Filosofia vinului

Zghihara este un soi autentic românesc, cu o istorie ce datează de multe secole, încă de dinaintea invaziei filoxerei. Numele său reflectă legătura cu zona Moldovei, în special cu Huși, unde acest soi este descris ca fiind zghihăț (zglobiu/ gleeful). Acesta te cucerește prin autenticitate, dar și prin ineditul său în rândul soiurilor vechi romanesti. Am ales ca prin Z.Indi să demonstrăm potentialul complex al soiului, punând accent pe o nouă exprimare care valorifică îndeosebi latura "sălbatică" a acestuia. Vinificată cu drojdii indigene (microflora spontană, unică zonei în care este cultivat soiul) Z.indi este salbatică, singulară, genuină, frumoasă și directă sau așa o vedem noi. Convinge-te încercând-o.

Note de degustare

Culoare galben-lămaș pal, aproape transparent. Mirosul este floral (față de flori de cașimpe), dar culminează cu un gust plin și răcoritor în care se pot simți note fructate de măr verde, agrise, notele primare ale soiului. Postgustul este scurt spre mediu, cu un final citric și ușor amar.

Asocieri culinare

Este perfect ca aperitiv și acompaniază excelent preparatele din bucataria neoromanească.

Z.INDI: salbatică, singulară, genuină! Convinge-te Încercând-o!