



## ZGHIHARĂ DE AVEREȘTI - DIAMOND JUNIOR

Recolta 2019

<b>Soi</b>	Zghihară de Huși - Denumire de Origine Controlată "Huși"
<b>Tip vin</b>	Alb - Sec
<b>Areal</b>	Domeniile Averești – Podgoria Huși
<b>Vie - Struguri</b>	Strugurii au fost recoltați manual la maturitate deplină de pe parcelele atent evaluate.
<b>Vinificație</b>	După zdrobire, primul pas constă în macerarea mustuielii la o temperatură de 10°C. Decantarea se face gravitațional la rece, iar apoi are loc fermentarea controlată pe o durată de 21 de zile. După fermentare are loc pritolul prematur, moment în care este îndepărtat sedimentul grosier. Vinul este ulterior ținut pe sedimentul fin, timp de 25-35 zile, pentru a căpăta complexitate.
<b>Filozofie</b>	<i><b>AVEREȘTI</b> este cuvântul-cheie care desemnează nu doar o Busuioacă inconfundabilă și o Fetească Neagră vioaie, ci și unul dintre cele mai rare soiuri autohtone: Zghihara. Strugurii de Zghihară au triumfat aici și au găsit cea mai bună exprimare: nobilă, dar și năbădăioasă. Aceasta este încă o confirmare că la Averești, prin cultivarea atentă a strugurilor, iau naștere vinuri seducătoare, prin prospețime, intensitate a gustului și calitate a aromelor, care dau standardul de referință al soiului.</i>
<b>Organoleptic</b>	Nas intens, vioi, cu note florale. Gust dominat de fructe albe, cu note de citrice și fructe coapte, într-un strat fin, dar prezent, de condimente. Final reconfortant, cu note citrice.
<b>Servire</b>	Bine răcit (8-10°C), potrivit la orice oră, perfect pentru vinete cu maioneză, ouă umplute, salate boeuf sau a la rousse, burger sau pulled pork.
<b>Date tehnice</b>	
<b>Alc (% vol.)</b>	12.50%
<b>Zahăr (g/l)</b>	3.8
<b>AcT</b>	6.07
<b>AcV</b>	0.46
<b>Lot</b>	24
<b>Cod EAN</b>	5941978101533
<b>Nr sticle: bax / palet</b>	4 / 240 sticle
<b>Nr bax / rând</b>	6 bax / rând
<b>Nr rând / palet</b>	10 rând / palet
<b>Greutate bax / palet</b>	6.25 kg / 400 kg