



葡萄品种: Fetească Neagră

葡萄酒类型: 干红

葡萄酒产区: 摩尔达维亚

原产地名称: 受控原产地标记“Huși” - 完全成熟时采摘

建议饮用温度: 12-14 摄氏度

酒精 %: 14.5

总酸度 (克/升): 5.17

残糖 (克/升): 1.4



## Nativus Fetească Neagră de Averești 干红葡萄酒, 0.187 升 - DOC Huși

Huși 葡萄园 | 2023

### 量程描述

NATIVUS 系列, 正如其名称所示, 代表了 Averești 风土的 100% 自然表达以及库库泰尼 (Cucuteni) 文化的丰富象征。

### 葡萄采摘

当葡萄种子成熟时, 手工采摘的葡萄含糖量为 240 克/升。

### 酿酒

早上采摘葡萄并放入压榨机进行浸渍。浸渍过程持续 15 天, 并略微冷却。在浸渍发酵即将结束时, 当葡萄酒被转移到发酵罐中时, 苹果酸乳酸发酵也开始了。

### 葡萄酒哲学

最著名的罗马尼亚葡萄品种在这款葡萄酒中找到了对 Averești 风土的典型体现。从葡萄园到酒瓶, 每一个细节都经过精心打磨, 目的都是为了创造出一款令人难忘的葡萄酒, 以彰显其品种和产地。

### 品酒笔记

Feteasca Neagră 是一种带有红宝石光泽的深红色葡萄酒, 以其李子、马吉翁和酸樱桃蜜饯的复杂香气脱颖而出, 并带有背景中细微的烟熏味。其口感带有质朴的味道, 是寒冷地区生长的红葡萄的典型特征, 以红色浆果和黑樱桃为主。香气中带有淡淡的白胡椒味, 这是高海拔地区红葡萄酒的典型特征。

### 烹饪协会

适合搭配辣肉、猪排、zahana 菜肴、排骨。

NATIVUS 风土的表达!