



Soi:	Fetească Regală
An:	2023
Apelație:	Vin varietal
Volum alcool:	11.31 %
Aciditate:	4,5 g/l
Clasificare/zahăr:	Demisec (8,43 g/l rest de zahăr)

| Viticultură și Vinificație |

Pentru a obține o Fetească Regală cu un caracter aparte sunt foarte importante aromele primare tipice soiului. Pentru a păstra prospețimea acestora se recurge la recoltarea pe timp de noapte, ceea ce permite aducerea strugurilor reci în cramă și presarea lor la o temperatură ideală. Astfel, se evită o intrare în fermentare precoce și necontrolată. Rezultatul este un must limpede și proaspăt, deburbar înainte pentru o fermentație curată și lentă la temperaturi joase. Toate aceste eforturi în vinificație subliniază aroma naturală florală specifică acestor struguri. Feteasca Regală este un vin care se pliază bine cu un final demisec binevenit. La Castel Huniade, fermentația este oprită la aproximativ 8-9 g/l de zahăr rezidual, pentru a asigura echilibrul și gustul plin pe cerul gurii.

| Note de Degustare |

Un vin alb cu caracter, definit de culoarea galben - pai, limpede. Cu arome intense de floare de viță-de-vie, flori de câmp, caise, cireșe albe și mere coapte. Vinul este demisec, are o aciditate bună, un gust deosebit de plăcut, intens din punct de vedere textural, cu un postgust rotund și pur, tipic celui mai nobil soi alb românesc.

| Recomandăm acest vin cu |

Supă cremă de ciuperci - hribe. Ciulama de pui cu mămliguță; Preparate la cuptor/grătar din curcan, vițel, cu sosuri pe bază de ierburi;

Brânzeturi semitari de tip cașcaval sau telemea;
Deserturi precum plăcintă cu brânză dulce, nuci și stafide;

| Temperatură servire/consum |

8/10 ° C

| Vinificatori |

Hartley Smithers

Nora Iriate



750ml