



DOMENIILE
AVEREȘTI

Briant Alb, Wino musujące Quality Brut , 0,75 l - DOC Huși

Winnica Huși | 2023



Odmiana winogron:

Rodzaj wina: Brut

Region winiarski: Mołdawia

Nazwa pochodzenia: Kontrolowana Nazwa
Pochodzenia „ Huși ”

Zalecana temperatura serwowania: 6-8°C

Zawartość alkoholu %: 12

Kwasowość całkowita (g/l): 6.4

Cukier resztkowy (g/l): 12

Opis zakresu

Dopracowane w Domeniile Averesti : specjalnie na wyjątkowe okazje, wspaniałe jako wino musujące, oferujemy Ci wino tak wspaniałe, jak Ty.

Zbiór winogron

Zbiór winogron odbywa się ręcznie po osiągnięciu dojrzałości technologicznej, przy zawartości cukru wynoszącej 170-180 g/l. Wtórna fermentacja jest kontrolowana i przeprowadzana w ciśnieniowych zbiornikach ze stali nierdzewnej, przy użyciu wyselekcjonowanych drożdży, co podkreśla żywą kwasowość i charakterystyczne świeże aromaty.

Winifikacja

Produkcja wina musującego przebiegała w dwóch odrębnych etapach. W pierwszym etapie wino bazowe uzyskano z francuskiej odmiany winogron Pinot Noir. W drugim etapie następuje właściwa produkcja wina musującego. W tym celu sporządza się mieszkankę tираżową składającą się z wina bazowego, wybranych drożdży i cukrów. Pierwotna fermentacja przebiegała w sposób kontrolowany pod względem kinetyki procesu, mający na celu całkowitą fermentację cukrów. Druga fermentacja miała miejsce w zbiornikach ciśnieniowych ze stali nierdzewnej i trwała 6 tygodni. Następnie wino było chłodzone i przechowywane w zbiorniku w celu integracji dwutlenku węgla, aż do momentu przefiltrowania produktu przed butelkowaniem izobarycznym. W tym czasie, dobre drożdże, które powstały w procesie fermentacji, utrzymywano w masie winnej poprzez okresowe mieszanie. (Batonaż)

Filozofia wina

Briant Alb - Brut White Musling Wine odzwierciedla kunszt win z Averesti Domains i wyjątkowe terroir regionu Huși . To wino musujące charakteryzuje się elegancją i świeżością, oferując jednocześnie niezwykłą złożoność smaku. Briant Brut Alb to nie tylko wino, to wyrafinowany wybór, idealny na każdą specjalną okazję, zmieniający każdą chwilę w niezapomniane przeżycie.

Notatki degustacyjne

Wino o słomkowożółtej barwie z jasnymi złotymi refleksami, zachwyca wyrazistym bukietem cytrusów i białych kwiatów. Smak jest świeży i wyrafinowany, z żywą kwasowością i aksamitną konsystencją, otoczone długim i delikatnym finiszem. Delikatne i trwałe perlenie podkreśla świeżość wina.

Stowarzyszenia kulinarne

Doskonale komponuje się z potrawami takimi jak grillowana ryba, sałatka z owoców morza, sery (Gouda) i pierś kaczki. Na deser świetnie smakuje z tartą brzoskwinową lub musem cytrynowym.

Briant – Elegancja, która nadaje każdej chwili odrobinę świętowania.