



Soi de viță de vie:

Tip Vin: Alb Brut

Regiune viticolă: Moldova

Denumire de Origine: Denumire de Origine Controlată "Huși"

Temperatura de servire recomandată: 6-8°C

Alcool %: 12

Aciditate totală (g/l): 6.4

Zahăr Rezidual (g/l): 12



DOMENIILE
AVEREȘTI

Briant Alb, Vin Spumant de Calitate Brut, 0.75 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2023

Descrierea Gamei

Desavarsit la Domeniile Averești: special pentru evenimente unice, splendid ca un briant, vă propunem un vin minunat ca și voi.

Recoltare struguri

Strugurii sunt recoltați manual la maturitatea tehnologică, având un conținut de zahăr de 170-180 g/l. Fermentația secundară este controlată și realizată în tancuri presurizate din inox, cu drojdii selecționate, ceea ce scoate în evidență aciditatea vibrantă și aromele proaspete caracteristice.

Vinificație

Vinul spumant a fost produs in doua etape distincte. In prima etapa s-a obtinut vinul baza din strugurii din soiul frantuzesc Pinot Noir. In cea de a doua etapa are loc obtinerea propriu-zisa a vinului spumant. Pentru aceasta se prepara amestecul de tiraj constituit din vinul baza, maiaua de drojdii selectionate si zaharuri. Fermentatia primara s-a desfasurat in mod controlat in ceea ce priveste cinetica procesului, urmarind fermentarea completa a zaharurilor. A doua fermentatie s-a desfasurat in tancuri presurizate din inox, pe o perioada de 6 saptamani. Ulterior vinul s-a racit si s-a pastrat in tanc pentru integrarea dioxidului de carbon pana la filtrarea produsului inaintea imbutelierii izobare. In aceasta perioada s-a asigurat mentinerea in masa vinului a drojdiei fine rezultate in procesul de fermentare prin agitare periodica. (Batonage)

Filosofia vinului

Briant Alb - Vin Spumant Brut Alb reflectă măiestria vinurilor de la Domeniile Averești și terroir-ul unic al regiunii Huși. Acest spumant excelează prin eleganță și prospețime, oferind o complexitate remarcabilă. Briant Brut Alb nu este doar un vin, ci o alegere rafinată, perfectă pentru orice ocazie specială, care transformă fiecare moment într-o experiență memorabilă.

Note de degustare

Vin galben pai cu reflexii aurii strălucitoare, impresionează prin buchetul său expresiv de citrice și flori albe. Gustul este proaspăt și rafinat, cu o aciditate vibrantă și o textură catifelată, învăluită de un final lung și delicat. Perlajul fin și persistent intensifică prospețimea vinului.

Asocieri culinare

Se potrivește perfect cu preparate precum pește la grătar, salată de fructe de mare, brânzeturi (Gouda) și piept de rață. Pentru desert, este delicios alături de tarte cu piersici sau mousse de lămâie.

Briant – Eleganța care dăruiește fiecărui moment un strop de sărbătoare.