



Soi de viță de vie: Pinot Noir

Tip Vin: Roze Brut

Regiune viticolă: Moldova

Denumire de Origine: Denumire de Origine Controlată "Huși"

Temperatura de servire recomandată: 6-8°C

Alcool %: 12.8

Aciditate totală (g/l): 7

Zahăr Rezidual (g/l): 12



DOMENIILE
AVEREȘTI

Briant Roze, 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 brian, 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 drojzii 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 drojzii 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 Rosé Brut este un spumant remarcabil, creat cu îndemânare la Domeniile Averești, care îmbină tradiția, inovația și terroir-ul unic al regiunii Huși. Cu un caracter vibrant și elegant, acest spumant aduce laolaltă prospețimea și complexitatea, oferind o experiență rafinată, perfectă pentru momentele speciale. Briant Rosé Brut nu este doar un vin, ci o alegere deosebită, care transformă fiecare moment într-o ocazie specială.

Note de gustare

Vin roz vibrant, cu reflexii delicate, ce atrage atenția prin buchetul său complex și rafinat de fructe roșii, precum zmeura și căpșunile, completat de nuanțe florale de trandafir. Gustul este proaspăt și echilibrat, cu o aciditate revigorantă și o textură catifelată, care se încheie cu un final elegant și persistent. Perlajul fin și persistent adaugă o efervescentă delicată, amplificând prospețimea și rafinamentul vinului.

Asocieri culinare

Se potrivește bine cu fructe de mare, salate cu carne de pui sau curcan, aperitive din pește afumat sau preparate pe bază de brânzeturi proaspete.

BRIANT: Vinuri pentru Evenimente Unice!