



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 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 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 degustare

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!



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 brianț, 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 în două etape distincte. În prima etapă s-a obținut vinul bază. În cea de a doua etapă are loc obținerea propriu-zisă a vinului spumant. Pentru aceasta se prepară amestecul de tiraj constituit din vinul bază, maiaua de drojdii selecționate și zahăruri. Fermentația primară s-a desfășurat în mod controlat în ceea ce privește cinetica procesului, urmărind fermentarea completă a zaharurilor. A doua fermentație s-a desfășurat în tancuri presurizate din inox, pe o perioadă de 6 săptămâni. Ulterior vinul s-a răcit și s-a pastrat în tanc pentru integrarea dioxidului de carbon până la filtrarea produsului înainte de imbutelierea izobară. În această perioadă s-a asigurat menținerea în masă a vinului a drojdiei fine rezultate în procesul de fermentare prin agitare periodică. (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 gustare

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.