

Midalidare Blanc de Blancs Brut NV

В духа на световните винарските практики и вековната традиция в утвърдени винарски области стартира проектът на Мидалидаре – Midalidare Sparkling. Началото е сложено преди повече от 10 години, когато след внимателно проучване на тероара поетапно се засаждат нови лозя от сортовете Шардоне, Пино Ноар и Пино Мьоние. Пенливо вино Мидалидаре Блан де Блан Брут е представено на пазара през 2019 г., произведено е изцяло по традиционен метод, с ферментация в бутилка, най-малко 18 месеца съзряване върху утайката и е направено с изключително внимание върху детайла.

Наименование и произход: Пенливо вино от България, Шардоне Брут “Midalidare Sparkling”, Блан де Блан по традиционен метод (класическа технология за производство на шампанско), Тракийска низина, Могилово; собствени лозя на Мидалидаре. Гроздето е отгледано на лозови масиви [Присовете](#) и [Дабовец](#) (сертифициран за Био производство).

Сорт: 100% [Шардоне](#) от Присовете и Дабовец.

Категория: Брут (Brut).

Тероар: Лозите Шардоне са засадени на северните склонове на лозови масиви Присовете и Дабовец. Местата са специално подбрани с оглед ограничаване количеството слънчева светлина. Насажденията са на средна надморска височина 350-390 метра при 10% наклон. Почвите са алувиални и канелени горски, с наличие на глина и наноси, с високо съдържание на варовик и способност за задържане на голямо количество вода. Уникалният микроклимат в района на с. Могилово се характеризира с големи температурни амплитуди, северни въздушни течения от широките долини; мека зима, топло лято и оптимално съотношение между слънцегреене и валежи.

Лозарство: Растенията са на средна възраст 8 години към реколта 2021. Формировката е единичен Гюйо (vertical shoot positioning), плътността е 5000 растения на хектар. Добивът се контролира до около 9-10 тона/ха. Регулирането на производството е еднократно, при достигане височина на издънките до 15-20 см, т.нар. зелена резитба. Особено внимание се обръща на водния баланс, който се контролира внимателно, особено в периода на зреене.

Беритба: Беритбата се провежда през м. август. Гроздето се бере в ранните сутрешни часове, изцяло ръчно в касетки от 10-12 кг, незабавно се транспортира и охлажда в хладилна камера за 24 часа.

Записки по винопроизводството: Охладените гроздове се пресоват цели по стъпална програма и се разделят на фракции. Следва избистряне на мъстта, декантиране и ферментация при контролирана температура. Виното отлежава върху фините утайки в продължение на няколко месеца, след което се блендира и подлага на студена стабилизация. Следва стерилна филтрация и засяване с активни винени дрожди за вторична ферментация: няколко часа след засяването с дрожди виното се бутилира и затваря с кроненкоркови тапи. Ферментацията трае около 40 дни. По време на този процес налягането в бутилките се повишава от 0 до 7 Бар-а. След ферментацията виното отлежава върху дрождената утайка от 18 до 24 месеца, след което се подлага на ремюаж: бутилките се поставят върху дървени стелажи (пюпитри) и се завъртат неколккратно всеки ден, като заедно с това се променя и ъгъла им спрямо пюпитъра. Следва дегоржаж при контролирана температура: процес, при който част от гърловината на бутилката се замразява заедно с утайката. Кроненкорковите тапи се отварят и налягането в бутилката избухва замръзналото кубче утайка. Добавя се „Ликьор де експедицион“ и се поставя коркова тапа и кошница. Следва внимателно разклащане на бутилките (Poignettage), за да се хомогенизира виното, както и финална проверка на бистротата му (Mirage). Дългият път приключва с най-малко 3-месечно отлежаване в бутилка.

Дегустационни бележки: Нежен мус от елегантни балончета. Интензивен флорален аромат, богат и същевременно възхитително освежаващ вкус, чист и приятен финал. [Мидалидаре Блан де Блан Брут NV](#) е свежо, разкошно плодово вино с подканящ финес.

Предложения за сервиране: Midalidare Blanc de Blancs Brut NV е отличен аперитив. Прекрасно се [съчетава](#) с пържени храни, ракообразни, мазни риби, бели меса, паста, твърди сирена и десерти. Изключително добре се комбинира с омари и хайвер; пържена риба с картофи (Fish'n'Chips); пържени калмари; пушена съомга (особено Гравлак); емпа نادي с пилешко и сирене; пържено пиле; суши; суфле със скариди и лук; сладкиши с шоколад и плодове. Препоръчва се поднасяне в [чаша за пенливо вино тип Лале](#). Препоръчителната температура на сервиране е 7-9°C.

Съхранение и зрялост: На тъмно и сухо място при температура 5-8°C. Може да се консумира веднага или отлежава над 10 години.

Химичен анализ:

Алкохолно съдържание: 12,5 об.%

Обща киселинност: 6,7 г/л

Остатъчна захар: 3,9 г/л

pH: 3.12