

*Midalidare Blanc de Blancs
Brut NV*



НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД:

Пенливо вино от България, Шардоне Брут "Midalidare Sparkling", Блан де Блан по традиционен метод.

ЛОЗОВ МАСИВ: Присовете, Дабовец (Био сертифициран).

СОРТ: 100% Шардоне.

БЕРИТБА: На ръка, в началото на м. август.

ВИНИФИКАЦИЯ:

- Пресоване на цели чепки,
- Алкохолна ферментация в стоманени съдове,
- Вторична ферментация в бутилка,
- Съзряване върху утайките,
- Ремюаж,
- Дегоржаж,
- Дозаж,
- Разклащане и инспекция,
- Отлежаване в бутилка.

ОТЛЕЖАВАНЕ: 18-24 месеца.

ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава 10 и повече години.

ОБЕМ: 750 мл.

ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа, Диам Корк (MUTIK DIAM).

ПРЕДСТАВЯНЕ: 2019 г.

История на изключителни признания

2021



Женски винени награди Сакура 2021



Сребърен медал