

Midalidare Rose Extra Brut NV



НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД:

Пенливо вино розе от България, бленд от Шардоне, Пино Ноар и Пино Мьоние Екстра Брут по традиционен метод, Тракийска низина, Могилово.

ЛОЗОВ МАСИВ: Присовете, Дабовец (Био сертифициран)

СОРТ: Шардоне, Пино Ноар и Пино Мьоние.

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.

СЪЗРЯВАНЕ: Най-малко 25 месеца.

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

ОБЕМ: 750 мл.

ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа, Диам Корк (**MYTIK DIAM**).

ПРЕДСТАВЯНЕ: Декември 2021 г.

История на изключителни признания

2022

**Световен шампионат за шампански и пенливи вина
2022**



Сребърен медал