

*Midalidare Sparkling  
Blanc de Blancs*



**НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД:**

Пенливо вино от България, Шардоне  
Блан де Блан по традиционен метод,  
Тракийска низина, Могилово.

**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**