

## Midalidare Sparkling Brut in Magnum



### НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД:

Пенливо вино от България, Шардоне Брут 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:** 24-60 месеца.

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

**ОБЕМ:** 750 мл.

**ЗАТВАРЯНЕ:** Коркова тапа, Диам Корк (МУТИК DIAM)

**ПРЕДСТАВЯНЕ:** 2018 г.

## История на изключителни признания

### 2020

Световен шампионат за шампански и пенливи вина 2020



Световен шампион в стил Блан де Блан



Трофей на Председателя



Национален шампион



Най-добро в клас Блан де Блан Брут от България



Най-добро в клас Магнум от България



Златен медал

### 2019

Световен шампионат за шампански и пенливи вина 2019



Национален шампион



Най-добро в клас Магнум от България



Златен медал