

Midalidare Sparkling Brut



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 (MYTIK DIAM)

ПРЕДСТАВЯНЕ: 2018 г.

История на изключителни признания

2021



Женски винени награди Сакура 2021



Сребърен медал

2019



Световен шампионат за шампански и пенливи вина 2019



Сребърен медал



DiVino Taste, ДиВино Топ 50



#1 вино за 2019



Най-добро пенливо вино