

*Midalidare Sparkling Blue
Extra Brut NV in Magnum*



НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД:

Пенливо вино от България, Шардоне
Екстра Брут по традиционен метод,
Тракийска низина, Могилово.

ЛОЗОВ МАСИВ: Присовете, Дабовец
(Био сертифициран)

СОРТ: 100% Шардоне.

БЕРИТБА: На ръка, в края 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: Най-малко 36 месеца.

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

ОБЕМ: 1500 мл.

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

ПРЕДСТАВЯНЕ: Декември 2021 г.

История на изключителни признания

2021

**Световен шампионат за шампански и
пенливи вина 2021**



Златен медал