



**MIDALIDARE
ESTATE**

Calista Chardonnay



Химичен анализ:

Алк. съдържание: 14 об. %
Общи киселини: 5,25 г/л
Остатъчна захар: 2,3 г/л
рН: 3,39

Най-ефирното Шардоне на Мидалидаре от най-красивото лозе в с. Могилово – това е Калиста. Произведено от най-доброто грозде, отгледано под слънчевите лъчи на южните склонове на лозов масив Присовете, Калиста Шардоне е великолепно проявление на винарската философия на Мидалидаре.

Наименование и произход: Бяло вино Шардоне „Калиста“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: лозов масив Присовете.

Сорт: 100% Шардоне от Присовете.

Тероар: Лозите Шардоне, използвани за производството на Calista, са засадени на единственото лозе от Присовете, разположено на южните склонове на масива. Лозята са с изложение изток-запад, на средна надморска височина 330-350 метра при 10% наклон. Тероарните особености на масива включват: сравнително висока надморска височина; изразени температурни амплитуди; мека зима и топло лято; оптимално съотношение слънцегреене и валежи; варовикови почви с високо съдържание на карбонати и способност за задържане на голямо количество вода.

Лозарство: Растенията са от френски произход. Формировката е единичен Гюйо (vertical shoot positioning). Регулирането на производството е еднократно, при височина на издънките е 15-20 см, т.нар. зелена резитба. Водният баланс се контролира ежедневно.

Беритба: Гроздето за Калиста се бере в ранните сутрешни часове, в края на м. септември, изцяло на ръка. Събира се в касетки от 10-12 кг. Набраното грозде незабавно се транспортира и охлажда в хладилна камера за 24 часа.

Записки по винопроизводството: Охладеното грозде се сортира ръчно на два етапа: първо се сортират целите гроздове, отделят се чепките и започва сортиране на гроздовите зърна. Селектираното Шардоне постъпва по гравитационен път в преса за отделяне на гроздовия сок. Провежда се студено настойване с цел максимално извличане на аромати от ципата. След това се оцежда и деликатно се пресова в неръждаем съд. За период от няколко дни сокът престоява в съда, за да се избистри, след което се декантира в 225-литрови френски дъбови бъчви и се засява с дрожди. Тече бавна ферментация при ниска температура за около 10 дни. След приключване на ферментацията, виното остава в бъчвата за около 12 месеца, като веднъж седмично се извършва ротация на бъчвите. Процесът завършва с отделяне на виното от утайката. Следва филтрация и бутилиране.

Дегустационни бележки: Калиста Шардоне разкрива блестящ златист цвят. Атрактивен многопластов нос с нотки на препечен тост, ванилия и масло, приятно обгърнати от тон на захаросани ядки, сладки подправки и опушено. Обемно вино, пищно тяло с великолепна структура, елегантни дъбови нотки, ванилия, кокос и масло във вкуса. Много дълъг, опушен финал с приятна хармония и свежест в послевкуса.

Предложения за сервиране: Калиста Шардоне е подходящо в комбинация с гриловани, сушени или печени ракообразни като омар и скалопи, печено пилешко, пилешко или риба с лешникова коричка, мазни риби, паста със сметанов сос и гарнирана с пилешко, риба или морски дарове, ястия с гъби и запечени домати, бял трюфел. Препоръчва се поднасяне в чаша за отлежалo Шардоне тип Монраше (средно-високо столче, голям балон, голям отвор) или стандартна чаша за бяло вино. Препоръчителната температура на сервиране е 9-11С°.

Съхранение и зрялост: На тъмно и сухо място при температура 8-12С°. Може да се консумира веднага или да отлежава в бутилка 7-10 години.