



MIDALIDARE
ESTATE

Midalidare

Pinot Gris



Химичен анализ:
Алк. съдържание: 14 об. %
Обща киселинност: 5,11 г/л
Остатъчна захар: 1,6 г/л
рН: 3,33

Едноименната серия вина на Мидалидаре е своеобразен поклон пред природните дадености и климатичните условия, характерни за село Могилово. Част от винарската философия на компанията е да се отглеждат само сортове грозде, подходящи за уникалния тероар на винарната. Серията вина Midalidare представя неповторимите особености на района в комбинация със сортовите характеристики на гроздето. Midalidare са тероарни вина, изразяващи спецификите на сортовете, индивидуално или в бленд. Очарованието на тази серия е подкрепено визуално с красивите едноцветни етикети на вината: всеки сорт или бленд има своя уникален цвят.

Оранжевият цвят е запазен за един от най-ароматните бели сортове в Могилово – Пино Гри.

Наименование и произход: Бяло вино Пино Гри „Мидалидаре“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: **дозов масив Присовете**.

Сорт: 100% Пино Гри от Присовете.

Тероар: Пино Гри е засаден в северната част на лозов масив Присовете, 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; алувиални почви с наличие на глина и наноси, 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: Беритбата за Мидалидаре Пино Гри се провежда в ранните сутрешни часове, в средата на м. септември, изцяло ръчно в касетки от 10-12 кг. Гроздето 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. По гравитационен път селектирано грозде постъпва 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 нов съд и се засява с дрожди. Започва бавна алкохолна ферментация при контролирана температура. След приключване на ферментацията виното се охлажда и престоява върху утайката за определен период от време като при необходимост се извършва батонаж (вдигане на утайките). Процесът завършва с отделяне на виното от утайката. Следват филтрация, избистряне и бутилиране.

Дегустационни бележки: Чист, блестящ бледо жълт цвят. Интензивен сортов аромат на дюля, ябълка и лимон се преплитат с нотки на акация и мед. В устата е плодово и леко пикантно, доминират нотки на пъпеш и цитруси. **Мидалидаре Пино Гри** разкрива отличен баланс между свежест и структура, цитрусовият финал е продължителен и запомнящ се.

Предложения за сервиране: Прекрасно се съчетава с пикантна храна, особено индийска и тайландска кухня, както и с фюжън ястия с подчертана сладост; морски дарове, свинско и печени зеленчуци; пилешко с лимонена обработка; топли кисели супи; пикантни крилца; пюре от карфиол; плодов тарт. Препоръчва се поднасяне в **чаша за Совиньон Блан** (високо столче, тесен балон, тесен отвор) или стандартна чаша за бяло вино. Препоръчителната температура на сервиране е 9-11°C.

Съхранение и зрялост: На тъмно и сухо място при температура 8-12°C. Може да консумира веднага или да отлежава до 5 години.