



MIDALIDARE  
ESTATE

## Midalidare Sparkling Blanc de Blancs



Химичен анализ:  
Алкохолно  
съдържание: 12 об. %  
Обща киселинност: 8,7  
г/л  
Остатъчна захар: 6,9  
г/л  
pH: 3.1

В духа на световните винарските практики и вековната традиция в утвърдени винарски области стартира проектът на Мидалидаре – Midalidare Sparkling Wine. Началото е сложено преди повече от 10 години, когато след внимателно проучване на тероара поетапно се засаждат нови лозя от сортовете Шардоне, Пино Ноар и Пино Мьоние. Парцелите, върху които са засадени лозята, се намират в местностите Присовете и Дабовец. В съзвучие с винарската философия на Мидалидаре се изгражда нова винарна, където под вещото ръководство на агрономите и енолозите се създава пенливата напитка. Вино, произведено изцяло по традиционен метод, с ферментация в бутилка, минимум 18 месеца съзряване върху утайката и направено с изключително внимание върху детайла.

**Наименование и произход:** Пенливо вино от България, Шардоне Блан де Блан по традиционен метод (класическа технология за производство на шампанско), Тракийска низина, Могилово; собствени лозя на Мидалидаре. Лозите са засадени на северен склон, за да получават по-малко слънцегреене и по-добри показатели при бъдещото производство. Гроздето е отгледано на лозови масиви Присовете и **Дабовец** (сертифициран за Био производство).

**Сорт:** 100% Шардоне

**Категория:** Брут (Brut)

**Беритба:** Беритбата за Пенливо вино Мидалидаре Блан де Блан се провежда в края на м. август. Гроздето се бере в ранните сутрешни часове, изцяло ръчно в касетки от 10-12 кг.

**Записки по винопроизводството:** Набраното грозде незабавно се транспортира и охлажда в хладилна камера за 24 часа. Гроздовете се пресоват цели по стъпална програма и се разделят на фракции. Следва избистряне на мъстта, декантиране и ферментация при контролирана температура. Виното отлежава върху фините утайки в продължение на няколко месеца, след което се блендира и подлага на студена стабилизация. Следва стерилна филтрация и засяване с активни винени дрожди за вторична ферментация: няколко часа след засяването с дрожди виното се бутилира и затваря с кроненкоркови тапи. Ферментацията трае около 40 дни. По време на този процес налягането в бутилките се повишава от 0 до 7 Бар-а. След ферментацията виното отлежава върху дрождената утайка от 18 до 24 месеца, след което се подлага на ремюаж: бутилките се поставят върху дървени стелажки (пюпитри) и се завъртат неколкостранно всеки ден, като заедно с това се променя и ъгъла им спрямо пюпитъра. Следва дегоржаж при контролирана температура: процес, при който част от гърловината на бутилката се замразява заедно с утайката. Кроненкорковите тапи се отварят и налягането в бутилката избухва замръзналото кубче утайка. Добавя се „Ликьор де експедисион“ и се поставя коркова тапа и кошница. Следва внимателно разклащане на бутилките (Poignettage), за да се хомогенизира виното, както и финална проверка на бистротата му (Mirage). Дългият път приключва с минимум 3-месечно отлежаване в бутилка.

**Затваряне:** Коркова тапа, Диам Корг (**MYTIK DIAM**)

**Дегустационни бележки:** Нежен мус от елегантни балончета. Интензивен флорален аромат, богат и същевременно възхитително освежаващ вкус, чист и приятен финал. Мидалидаре Спарклинг Блан де Блан е свежо, разкошно плодово вино с подканящ финес.

**Предложения за сервиране:** Отличен аперитив. Прекрасно се съчетава с пържени храни, ракообразни, мазни риби, бели меса, паста, твърди сирена и десерти. Изключително добре се комбинира с омари и хайвер; пържена риба с картофи (Fish'n'Chips); пържени калмари; пушена съомга (особено Гравлак); емпанади с пилешко и сирене; пържено пиле; суши; суфле със скариди и лук; сладкиши с шоколад и плодове. Препоръчва се поднасяне в чаша за пенливо вино тип Лале. Препоръчителната температура на сервиране е 7-9°C.

**Съхранение и зрялост:** На тъмно и сухо място при температура 5-8°C. Може да се консумира веднага или отлежава над 10 години.