

Midalidare Blanc de Blancs Brut NV

В духа на световните винарските практики и вековната традиция в утвърдени винарски области стартира проектът на Мидалидаре – Midalidare Sparkling – пенливо вино, произведено изцяло по традиционен метод, с ферментация в бутилка, най-малко 18 месеца съзряване върху утайката и направено с изключително внимание върху детайла.

Мидалидаре Блан де Блан Брут е представено на пазара през 2019 г. и е второто пенливо вино, създадено в Могилово. Произведено е от Шардоне, съзрявало върху утайката най-малко 18 месеца - нашето ежедневно пенливо вино, подходящо за всеки момент и повод.

Наименование и произход: Пенливо вино от България, Шардоне Брут “Midalidare Sparkling”, Блан де Блан по традиционен метод, Тракийска низина, Могилово, от собствени лозя на Мидалидаре.

Сорт: 100% **Шардоне** от Присовете и Дабовец (сертифициран за Био производство).

Стил: Блан де Блан (100% Шардоне)

Категория: Брут (Brut).

Тираж: 2021

Тероар: Лозите Шардоне са засадени на северните склонове на лозови масиви Присовете и Дабовец. Местата са специално подбрани с оглед ограничаване количеството слънчева светлина. Насажденията са на средна надморска височина 350-390 метра при 10% наклон. Почвите са алувиални и канелени горски, с наличие на глина и наноси, с високо съдържание на варовик и способност за задържане на голямо количество вода. Неповторимият микроклимат в района на с. Могилово се характеризира с големи температурни амплитуди, северни въздушни течения от широките долини; мека зима, топло лято и оптимално съотношение между слънцегреене и валежи.

Лозарство: Растенията са на средна възраст 8 години. Формировката е двоен Гюйо (vertical shoot positioning), плътността е 5000 растения на хектар. Добивът се контролира до около 9-10 тона/ха. Регулирането на производството е еднократно, при достигане височина на издънките до 15-20 см, т.нар. зелена резитба. Особено внимание се обръща на водния баланс, който се контролира внимателно, особено в периода на зреене.

Беритба: Беритбата се провежда през м. август. Гроздето се бере в ранните сутрешни часове, изцяло ръчно в касетки от 10-12 кг, незабавно се транспортира и охлажда в хладилна камера за 24 часа.

Записки по винопроизводството: Охладените гроздове 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. Следва дегоржаж при контролирана температура: кроненкорковите тапи се отварят и налягането в бутилката избутва 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 най-малко 3-месечно отлежаване в бутилка.

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

Предложения за сервиране: Midalidare Blanc de Blancs Brut NV е 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 Гравлакс); 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 6-10°C.

Съхранение и зрялост: На тъмно и сухо място при температура 12-15°C. Може да се консумира веднага или отлежава над 10 години.

Химичен анализ:

Алкохолно съдържание: 12.5 об.%

Обща киселинност: 6,2 г/л

Остатъчна захар: 1,7 г/л

pH: 3.01