



## 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.

### 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

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); емпанадии 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**. Оптималната температура на сервиране е 6-10°.

### ПРИЗНАНИЯ

Магnum 1.5: CSWWC 2025 Gold; CSWWC 2024 Silver, CSWWC 2023 Silver, CSWWC 2022 Gold, CSWWC 2020 Silver, CSWWC 2019 Silver

Стандарт 0.75: Sakura 2021 Silver



### ХИМИЧЕН АНАЛИЗ

- ABV: 12.5 % by vol.
- TA: 6.2 g/l
- RS: 1.7 g/l
- pH: 3.01

### СЪХРАНЕНИЕ

Готово за консумация. Може да отлежава над 10 години.



- Географско указание: Естествено пенливо вино без ЗГУ / ЗНП
- Лозов масив: **Присовете, Дабовец** (Био сертифициран)
- Сорт: **Шардоне**
- Тип: Пенливо вино
- Реколта: Без реколта (Non-vintage)
- Обем: 750 мл / 1500 мл
- Тираж: 2021
- Затваряне: Натурален корк
- Стил: Блан де Блан
- Категория: Брут
- Представяне на пазара: 2019 г.

### ТЕРОАР

- Топография: Средна надморска височина 300-400 метра, хълмист терен с 10% наклон
- Почви: Алувиални и канелени горски, с наличие на глина и наноси, с високо съдържание на варовик
- Климат: Изложение с ограничено слънцегреене, мека зима и топло лято, изразени температурни амплитуди, оптимално съотношение между слънцегреене и валежи

### ЛОЗАРСТВО

- Тип: Органично и конвенционално лозарство
- Възраст и формировка: Средно 8 години, двоен Гюйо
- Клон: Растения с френски произход
- Плътност и добив: 5000 растения/ха, 9-10 т/ха
- Контролиран воден баланс, зелена резитба

### ВИНИФИКАЦИЯ

Производствен метод: Традиционен метод  
Беритба: На ръка, след средата на август  
Предферментационни обработки: Оглаждане, пресоване с чепките, разделяне на фракции  
Първична ферментация: Неръждаеми съдове  
Вторична ферментация: В бутилка  
Съзряване: Най-малко 18 месеца върху утайките

- Ремюаж, Дегоржаж
- Дозаж, Разклащане (Poignettage) и Мираж

Стареене в бутилка: Най-малко 3 месеца

### ПРОИЗВОДСТВЕН ПРОФИЛ

Произход на гроздето: Отгледано и винифицирано в Мидалидаре, с. Могилово, Тракийска низина, България  
Производител: Мидалидаре Естейт ЕООД  
Винарски екип: Александър Алексиев, Николай Катеров, Марин Маринов, Иво Петков  
Обща обработваема площ: 160 ха  
Общ производствен капацитет: 650 000 бутилки  
Производствен капацитет пенливо вино: 50 000 бутилки