

*Midalidare Blanc de Blancs
Brut in Magnum*



НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД:

Пенливо вино от България, Шардоне Брут "Midalidare Sparkling", Блан де Блан по традиционен метод.

ЛОЗОВ МАСИВ: Присовете, Дабовец (Био сертифициран).

СОРТ: 100% Шардоне.

БЕРИТБА: На ръка, в началото на м. август.

ВИНИФИКАЦИЯ:

- Пресоване на цели чепки,
- Алкохолна ферментация в стоманени съдове,
- Вторична ферментация в бутилка,
- Съзряване върху утайките,
- Ремюаж,
- Дегоржаж,
- Дозаж,
- Разклащане и инспекция,
- Отлежаване в бутилка.

ОТЛЕЖАВАНЕ: 18-24 месеца.

ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава 10 и повече години.

ОБЕМ: 1500 мл.

ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.

ПРЕДСТАВЯНЕ: 2019 г.

История на изключителни признания

2025

Световен шампионат за шампански и пенливи вина

Златен медал



2024

Световен шампионат за шампански и пенливи вина

Сребърен медал



2023

Световен шампионат за шампански и пенливи вина

Сребърен медал



2022

Световен шампионат за шампански и пенливи вина

Златен медал



2020

Световен шампионат за шампански и пенливи вина

Сребърен медал



2019

Световен шампионат за шампански и пенливи вина

Сребърен медал

