

RADACINI

LONG CHARMAT METHOD

Descoperă arta rafinamentului cu vinurile spumante Radacini, create prin metoda Long Charmat – o colecție care îmbină calitatea excepțională, eleganța atemporală și o experiență senzorială de neuitat.

Datorită maturării pe levuri timp de cel puțin 6 luni, aceste vinuri spumante dezvăluie un gust sofisticat, o efervescentă delicată și o textură catifelată, cremoasă



BLANC DE BLANCS BRUT



SOI DE STRUGURI:
Chardonnay 100%



REGIUNEA:
Peresecina (Centru)



VINIFICARE:
Long Charmat Method.
Fermentare 30 de zile în vase de inox la temperatura controlată.
Maturarea pe levuri timp de minimum 180 de zile



SPECIFICATII:
Dosage 8 g/l; alc 12%



ASPECT:
Galben pai cu reflexe verzui.
Perlaj fin și persistent



AROMA:
Fructe de livadă (pere, mere verzi, piersici), flori albe, citrice



GUST:
Un caleidoscop de arome elegante care susțină armonios una pe alta.
Postgust lung, memorabil, cu o aciditate crocantă



ASOCIERE CULINARĂ:
Ideal ca aperitif, dar se asociază bine cu branzeturi moi, fructe de mare, peste, pasta al pesto, pui la gratar



AWARDS:
Medalie de aur, Mundus Vini, 2025
Medalie de argint - AWC Vienna, 2025
Medalie de argint - International Wine Challenge, UK, 2025
Medalie de bronz, London Wine Competition, 2025
Medalie de bronz - International Wine & Spirit Competition, UK, 2025

