

RADACINI

LONG CHARMAT METHOD

Descoperă arta rafinementului 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 drojdii 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

VINTAGE: NV



SOI DE STRUGURI:
CHARDONNAY 100%



REGIUNEA:
PERESECINA (CENTRU)



VINIFICARE:
LONG CHARMAT METHOD
FERMENTARE 30 DE ZILE IN VASE DE INOX LA TEMPERATURA CONTROLATĂ.
MATURAREA PE LEVURI TIMP DE MINIMUM 180 DE ZILE



SPECIFICAȚII:
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 ACIDITATEA CROCANTĂ



ASOCIEREA CULINARĂ:
IDEAL CA APERITIF, DAR SE ASOCIAZĂ BINE CU BRÂNZETURI MOI, FRUCTE
DE MARE, PEȘTE, PASTA AL PESTO, PUI LA GRĂȚAR

PREMII:
MEDALIE DE AUR, MUNDUS VINI, 2025

