

# 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 drojdii timp de cel puțin 6 luni, aceste vinuri spumante dezvăluie un gust sofisticat, o efervescență 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  
MEDALIE DE BRONZ, LONDON WINE COMPETITION, 2025

