

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 NOIRS BRUT



SOI DE STRUGURI:
Pinot Noir 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:
Fruite roșii proaspete, cireșe, coacăze negre, accente citrice



GUST:
Rotund, corpolent, dar fin.
Textura cremoasă cu arome de pomușoare, accente citrice și aciditatea vibrantă



ASOCIERE CULINARĂ:
Ideal ca aperitif, dar se asociază bine cu brânzeturi tari, somon afumat, steak de ton, risotto cu ciuperci



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

