

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 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

VINTAGE: NV



SOI DE STRUGURI:
PINOT NOIR 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 ROȘII PROASPETE, CIREȘE, COACĂZE NEGRE, ACCENTE CITRICE



GUST:
ROTUND, CORPOLENT, DAR FIN. TEXTURA CREMOASĂ CU AROME DE POMUȘOARE, ACCENTE CITRICE ȘI ACIDITATEA VIBRANTĂ



ASOCIEREA CULINARĂ:
IDEAL CA APERITIF, DAR SE ASOCIAZĂ BINE CU BRÂNZETURI TARI, SOMON AFUMAT, STEAK DE TON, RISOTTO CU CIUPERCI