

# 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 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

**PREMII:**  
MEDALIE DE ARGINT, MUNDUS VINI, 2025

