

RADACINI

Reserve Brut

Ca o ediție limitată veritabilă, Reserve Brut este o adevărată bijuterie care întruchipează culmea măiestriei noastre în vinificație, fiind rezervată celor care apreciază cu adevărat lucrurile fine din viață.

Produce conform Méthode Traditionnelle, acest vin spumant își capătă esența și caracterul distinctiv prin fermentare secundară în sticlă, urmată de o lungă perioadă de maturare pe levuri.



BRUT

VINTAGE: 2018



SOI DE STRUGURI:

CHARDONNAY 70% PINOT NOIR 15% PINOT MEUNIER 15%



REGIUNEA:

CIMISLIA (SUD)



MATURARE:

MINIM 36 LUNI ÎN STICLĂ



SPECIFICAȚII:

DOSAGE 7 G/L; ALC 12,5%



ASPECT:

GALBEN STRĂLUCITOR CU NUANȚE DE PAIE
PERLAJ FIN ȘI PERSISTENT



AROMA:

PARĂ, PIERSICĂ, CITRICE, NOTE SUBTILE DE FLORI ALBE, COMPLETATE DE NUANȚE DISCRETE DE ALUNE DE PĂDURE ȘI BRIOȘĂ



GUST:

ECHILIBRU FIN ÎNTRE PROȘPEȚIMEA FRUCTATĂ ȘI NOTELE SUBTILE AUTOLITICE.
POSTGUST LUNG, REVIGORANT



ASOCIERE CULINARĂ:

IDEAL CA APERITIV, DAR SE POTRIVEȘTE PERFECT ȘI CU CAVIAR, BRÂNZETURI TARI MATURATE, PREPARATE DIN FRUCTE DE MARE ȘI PEȘTE ALB



PREMII:

MEDALIE DE AUR, MUNDUS VINI, 2021
GRAND GOLD, CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, 2024

