LILIAC®

TASTING NOTES

PRIVATE SELECTION SPARKLING

SPECIFICAȚII

Soi de strugure	Fetească Albă
Tip de vin	Spumant
Anul de recoltă	2020
Metoda	Metoda Tradițională
Alcool	12,0 %
Zahăr rezidual/Dozaj	6 g/l (Brut)
Presiune	6 bari
Degorjare	Septembrie 2024
Podgorie	Batoș
Anul plantației	2010
Tipul de tăiere	Guyot Pussard
Producție/Ha	6 tone/Ha
Expunere	Sud-Vest, Sud-Est
Elevație	510 m altitudine
Regiune Viticolă	Transilvania
Sol	Sol nisipos și argilos cu aciditate moderată și conținut ridicat de humus
Data îmbutelierii	Ianurie 2021
Vinificație	Prima fermentație în Batoș, Transilvania. A doua fermentație în Szigeti, Gols, Austria.
Maturare	Pe drojdie timp de 44 luni

WWW.LILIAC.COM | HELLO@LILIAC.COM

The Wine of Transylvania

LILIAC®

Tasting Notes

PRIVATE SELECTION SPARKLING

SPECIFICAȚII

Sticle în cutie	3
Înălțime & diametru sticlă	Înălțime: 29.5 | Diametru: 9.5 cm
Greutate sticlă	1.65 kg
Dimensiune cutie	32x30x10.5 cm
Greutate cutie	5,15 kg
Cutii/Sticle pe palet	88 cuti/264 sticle pe palet
Dimensiune palet	120x80x141 cm
Greutate palet	478.2 kg
Cod EAN	5941977901639
Cod NC	22041098
Tip de dop	Natural

Note de degustare

De o culoare galben-pai, ce prezinta bule fine și o spumă delicată. Un nas fin si elegant ce prezintă note subtile de flori albe și patiserie. Un vin plin, complet și revigorant, cu arome de citrice și migdale. Post-gustul proaspăt îmbie la mai mult.

Poate fi servit ca aperitiv, cu scoici, fructe de mare și preparate din pește. Pentru o experiență transilvăneană completă se recomandă servirea cu jumări din carne de Mangaliță.

Temperatura de servire: 6-8°C