LILIAC®

TASTING NOTES

PRIVATE SELECTION SPARKLING ROSÉ

SPECIFICAȚII

SOI DE STRUGURE	Pinot Noir
TIP DE VIN	Spumant rose
ANUL DE RECOLTĂ	2020
METODA	Metoda Tradițională
ALCOOL	11,5 %
ZAHĂR REZIDUAL/DOZAJ	9 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 ROSÉ

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	5941977901622
Cod NC	22041098
Tip de dop	Natural

Note de degustare

De culoarea somonului, cu bule fine și spumă discretă, în nas se prezintă cu note delicate de zmeură și brioșe. Are o structură plăcută, gust proaspăt, suav și catifelat care se completează perfect cu aromele de fructe roșii și migdale. Post-gustul proaspăt întregește experiența degustării.

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