LILIAC®

TASTING NOTES

PRIVATE SELECTION SPARKLING

SPECIFICAȚII

Soi de strugure	Neuburger
Tip de vin	Spumant
Anul de recoltă	2021
Metoda	Metoda Tradițională
Alcool	11,0 %
Zahăr rezidual/Dozaj	7,4 g/l (Brut)
Presiune	6 bari
Degorjare	Noiembrie 2026
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	Februarie 2022
Vinificație	Prima fermentație în Batoș, Transilvania. A doua fermentație în Szigeti, Gols, Austria.
Maturare	Pe drojdie timp de 57 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

Spumant obținut prin metoda tradițională din soiul Neuburger, maturat 57 de luni pe drojdii fine. Se remarcă prin perlajul fin și persistent, aromele elegante de pâine prăjită, brioșă, nuci și migdale, completate de note de fructe albe coapte și accente minerale delicate. Gustul este cremos și armonios, susținut de o aciditate echilibrată și o textură rafinată, cu un final lung, complex și elegant.

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