

Procedeu de fabricare a vinului spumant, care include cupajarea vinurilor materie primă tratate de soiurile Floricica și Chardonnay într-un raport de (50...70):(30...50)% respectiv, pregătirea amestecului fermentativ, fermentarea secundară a acestuia, menținerea vinului spumant pe sedimentul de levuri, filtrarea izobarică, dozarea opțională în vinul spumant a licorii de expediție pregătite pe bază de vin materie primă tratat de soiul Floricica cu filtrarea și îmbutelierea izobarică ulterioară a produsului finit.