



**JIDVEI**<sup>®</sup>



CATEGORIE	Vin alb spumant
SOI	Fetească Regală, Chardonnay, Pinot Noir
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	Fetească Regală: 760 hectare Chardonnay: 63 hectare Pinot Noir: 53 hectare
PALIER DE GUST	Extra brut
AN DE RECOLTĂ	N/V
PROCES DE VINIFICAȚIE	<b>FERMENTARE</b> În prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12 - 16 C°; fiecare soi este fermentat separat; cupajare; a doua fermentare în sticlă în prezența drojdiilor selecționate, timp de 12 luni
	<b>DEGORJARE</b> După încheierea celei de-a doua fermentări
	<b>TIP ÎNCHIDERE</b> Dop de plută în formă de ciupercă și plasă de sârmă
ALCOOL	12 %
ZAHĂR REZIDUAL	4 g/l
ACIDITATE	6,3 g/l

#### NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, perle fine și persistentă Culoare: galben-verzui
MIROS	Flori de câmp, fructe verzi, ierburi fine
GUST	Perle vibrante, citrice, măr verde, piersică

#### ASOCIERI CULINARE

Caviar, somon proaspăt și afumat, feluri de mâncare sărate, mâncare preparată în baie de ulei, sosuri dense, calamar și stridii.