



JIDVEI[®]



CATEGORIE	Vin alb spumant
SOI	Fetească Regală, Chardonnay, Pinot Noir
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	Fetească Regală: 760 hectare Chardonnay: 63 hectare Pinot Noir: 53 hectare
PALIER DE GUST	Extra dry
AN DE RECOLTĂ	N/V
PROCES DE VINIFICAȚIE	FERMENTARE 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
	DEGORJARE După încheierea celei de-a doua fermentări
	TIP ÎNCHIDERE Dop de plută în formă de ciupercă și plasă de sârmă
ALCOOL	12 %
ZAHĂR REZIDUAL	12 g/l
ACIDITATE	7 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, perle fine și persistente Culoare: galben-pai
MIROS	Floral, fructat, mineral
GUST	Perle vibrante, piersică, măr proaspăt, pere, coajă de lime, lychee, note de autoliză

ASOCIERI CULINARE

Brânză Brie, salate, preparate din carne de pește, fructe de mare, produse de patiserie, deserturi.