

# MĂRGĂRITAR



## JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb spumant
SOI	Fetească Regală, Chardonnay, Pinot Noir
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	Fetească Regală: 760 de hectare Chardonnay: 63 de hectare Pinot Noir: 53 de hectare
PALIER DE GUST	Demisec
AN DE RECOLTĂ	N/V
PROCES DE VINIFICAȚIE	<b>FERMENTARE</b> Metoda Charmat. Fermentarea în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 14°-16°C; fiecare soi este fermentat separat; cupajare; a doua fermentare în rezervoare speciale sub presiune
	<b>DEGORJARE</b> După încheierea celei de-a doua fermentări și a stabilizării tartrice
	<b>TIP ÎNCHIDERE</b> Dop de plută în formă de ciupercă și plasă de sârmă
ALCOOL	12.0%
ZAHĂR REZIDUAL	32.8 g/L
ACIDITATE	7.0 g/L

### NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, perla fin și persistent, culoare galben-verzui
MIROSI	Fructat, pere, grepfrut, mineral, cocă proaspătă
GUST	Mere proaspete, citrice, savoare subtilă de miere, aciditate echilibrată

### ASOCIERI CULINARE

Brânză Cheddar și Gouda, somon, risotto cu ciuperci, ficat de găscă