



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin roze spumant
SOI	Pinot Noir
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	Pinot Noir: 53 de hectare
PALIER DE GUST	Demisec
AN DE RECOLTĂ	N/V
PROCES DE VINIFICAȚIE	FERMENTARE Metoda Charmat. Fermentarea în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 14°-16°C; a doua fermentare în rezervoare speciale sub presiune DEGORJARE După încheierea celei de-a doua fermentări și a stabilizării tartrice TIP ÎNCHIDERE Dop de plută în formă de ciupercă și plasă de sârmă
ALCOOL	11,5 %
ZAHĂR REZIDUAL	32 g/L
ACIDITATE	5,84 g/L

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, perla fin și persistent, culoare roz-somon
MIROS	Subtil și proaspăt, fructat, litchi, zmeură, mineral
GUST	Cireșe, zmeură, coacăze roșii, rodie, merișoare, aciditate echilibrată

ASOCIERI CULINARE

Brânză Brie, prosciutto, somon la grătar, vițel la cuptor, ciocolată amăruie