

# MĂRGĂRITAR



## JIDVEI®



CATEGORIE	Vin roze spumant
SOI	Pinot Noir
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	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; 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	7.63 g/L

### NOTĂ DE DEGUSTARE

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

### ASOCIERI CULINARE

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