Spumantul MYSTERIUM

JIDVEI®

CATEGORIE	Vin spumant roze
METODA DE OBȚINERE	Metoda Tradițională
SOI	Pinot Noir
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	Pinot Noir 53 hectare
PALIER DE GUST	Brut
AN DE RECOLTĂ	2021
PROCES DE VINIFICAȚIE	PRIMA FERMENTAȚIE • în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12 °C - 20 °C; fiecare soi este fermentat separat apoi sunt cupajate
	FERMENTAȚIA ALCOOLICĂ ÎN STICLĂ • la temperaturi cuprinse între 9°C - 12 °C
	MATURARE PE DROJDII • de minimum 24 luni
	DEGORJARE • dupa maturare
	TIP ÎNCHIDERE • Dop din plută naturală tip ciupercă
	VOLUM NOMINAL • 75 cl
ALCOOL	12% vol.
ZAHĂR REZIDUAL	3 g/l
ACIDITATE	5,79 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Vin spumant cu o perlare deosebit de fină și persistentă, obținut prin metoda tradițională din soiul Pinot Noir, vinificat în roze cu o scurtă perioad ă de macerare pelliculară. Culoare: roze somon deschis.
MIROS	Arome fine de fructe roșii, în special zmeură și c ăpșuni sălbatice și note florale plăcute, persistente și proaspete. Note fine de tartă și brioșă specifice timpului petrecut pe drojdii fine.
GUST	Crocant și strălucitor, cu o aciditate perfect echilibrată, o textură mătăsoasă, notele primare de merișoare și căpșuni sălbatice completate de un final clar și fermec ător.

ASOCIERI CULINARE

Somon fume, antipasti, sushi sau preparate picante, risotto cu crustacee.
Temperatura de servire: 6-8 grade Celsius