

MYSTERIUM



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb spumant
SOI	Chardonnay, Fetească Regală, Pinot Noir
PALIER DE GUST	Brut
AN DE RECOLTĂ	2017
PROCES DE VINIFICAȚIE	FERMENTARE În prezența drojdiilor selecționate, temperatura de fermentare este de 10-12 grade Celsius; fiecare soi este fermentat separat; cupajare. Durata procesului de fermentare este de 25-30 zile; Perioada de maturare pe depozitul de drojzii timp de cel puțin 36 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	4 g/l
ACIDITATE	6,20 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Vin spumant cu o remarcabilă efervescență, un perlaș fin și persistent Culoare: galben-pai
MIROS	Note intense specifice de autoliză – pâine proaspăt scoasă din cuptor, croissant au beurre – completate de suave flori albe de salcâm.
GUST	Proaspăt și revigorant, cu arome plăcute de brioșă și tonuri subtile de ierburi uscate.

ASOCIERI CULINARE

Fructe de mare, stridii proaspete, calamar la grătar, carpaccio de Saint Jacques sau de caracatiță, caviar, sau de ce nu cu preparate mai consistente, prăjite în baie de ulei - Kievkaia sau Cordon Bleu.