

MYSTERYLUM



JIDVEI®



| | |
|-----------------------|---|
| CATEGORIE | Vin roze spumant |
| SOI | 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 | 7 g/l |
| ACIDITATE | 6,50 g/l |

NOTĂ DE DEGUSTARE

| | |
|--------|---|
| ASPECT | Vin spumant cu o perlare deosebit de fină, intensă și persistentă, obținut după metoda tradițională din soiul Pinot Noir vinificat în roze. Culoare: roze-somon deschis |
| MIROȘ | Delicat, care îmbină notele primare de fructe roșii, în special cireșe și căpșuni, cu notele fine de tartă și brioșă specifice timpului petrecut pe drojzii fine. |
| GUST | Aciditatea ridicată perfect echilibrată de nivelul de zaharuri reziduale și de generoasa textură cremoasă. Arome delicate de tartă cu căpșuni și accentele suave de zmeură și cireșe. |

ASOCIERI CULINARE

Somon Fumé, Sashimi, picioare de crab, Pui teryaki, cu un mușchiuleț de porc la cuptor sau, de ce nu, chiar împreună cu un tort (sau tartă) acrișor cu căpșuni.