

MYSTERIUM



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Pinot Noir, Chardonnay, Fetească Albă
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	Pinot Noir: 53 hectare Chardonnay: 63 hectare Fetească Albă: 60 hectare
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2018
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE De scurtă durată pentru soiul Pinot Noir
	FERMENTARE În prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12 - 16°C; fiecare soi este fermentat individual
	MATURARE Minim 5 luni în cisterne de inox, pe depozitul fin de drojdie
	ÎMBUTELIERE După minim 6 luni de la terminarea fermentației alcoolice
	TIP ÎNCHIDERE Plută naturală
ALCOOL	12 %
ZAHĂR REZIDUAL	2,1 g/l
ACIDITATE	6,27 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin Culoare: galben-verzui
MIROS	Flori de salcâm, coacăze negre, nufăr sălbatic, note de zmeură
GUST	Pere, soc, caisă, fragi

ASOCIERI CULINARE

Fructe de mare, carne de pui și curcan, salată de vinete, salată de conopidă, carne de pește, biftec tartar, salată de fructe.