

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	2021
PROCES DE VINIFICAȚIE	<b>MACERARE</b> De scurtă durată pentru soiul Pinot Noir
	<b>FERMENTARE</b> În prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12 - 16°C; fiecare soi este fermentat individual
	<b>MATURARE</b> Minim 5 luni în cisterne de inox, pe depozitul fin de drojdii
	<b>ÎMBUTELIERE</b> După minim 6 luni de la terminarea fermentației alcoolice
	<b>TIP ÎNCHIDERE</b> Plută naturală
ALCOOL	12,5 %
ZAHĂR REZIDUAL	2,85 g/l
ACIDITATE	6,5 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, biftect tartar, salată de fructe.