



PINOT NOIR



JIDVEI®



CATEGORIE:	Vin rose liniștit
SOI DE STRUGURI:	Pinot Noir
TIP DE RECOLTARE:	Manuală
AN DE RECOLTĂ:	2025
TIP DE ÎNCHIDERE:	Dop Nomacorc Reserva din polimeri pe bază de plante
ALCOOL:	13 %
ZAHĂR REZIDUAL:	5,0 g/l
ACIDITATE:	5,49 g/l
VALOARE ENERGETICĂ E/100ML:	306 KJ/ 74 Kcal
D.O.C. – C.M.D. Jidvei	

Expresie pură a soiului în terroir-ul transilvan, gama Pinot Noir surprinde prin maniera în care trei vinuri vinificate diferit reușesc să spună aceeași poveste. Un trio remarcabil, o coregrafie între om și natură desăvârșită cu pasiune, dăruire și creativitate.

OLFACTIV

Buchet fin și expresiv, dominat de note florale și fructe roșii proaspete. Aromele de cireș de mai și coacăze roșii sunt completate de nuanțe subtile, conferind vinului eleganță și propețime.

GUSTATIV

Sec, echilibrat și suplu, cu arome de fructe roșii și accente delicate de căpșuni în postgust. Aciditatea bine integrată este armonizată de un discret rest de zahăr, iar alcoolul completează ansamblul printr-o textură catifelată și un final proaspăt, elegant și persistent.

ASOCIERI CULINARE

Se potrivește excelent alături de brânzeturi de capră, fructe de mare, somon sălbatic, sushi, piept de rață glazurat, curcan la cuptor, salate de sezon, preparate pe bază de paste și terrine de legume. Este o alegere inspirată și pentru aperitive fine sau preparate ușoare de vară.

VIZUAL

Culoare roz pal, delicată, cu reflexii fine de cupru. Limpede și strălucitor, impresionează prin aspectul proaspăt și rafinat.