PINOT NOIR

JIDVEI®



CATEGORIE:	Vin alb 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:	14 %
ZAHĂR REZIDUAL:	5,66g/l
ACIDITATE:	7 g/l
VALOARE ENERGETICĂ E/100ML:	332 KJ/ 80 Kcal

D.O.C. – C.M.D. Jidvei

Expresie pură a soiului în terroir-ul transilvan, pasiune și delicatețe transpuse într-un vin cu totul surprinzător. Pentru Pinot Noir Alb, strugurii au fost culeși din parcele situate în Jidvei – zonele Chinteri și Pășune, și în localitatea Feisa – zona Breschia Mică. În procesul de vinificație, s-a folosit doar mustul care curge la început după zdrobirea strugurilor, pentru a evita eliberarea compușilor de culoare din pieliță.

OLFACTIV

Buchetul aromatic se deschide generos și delicat, cu note intense de flori albe, în special flori de tei și flori de pajiște, completate armonios de accente de ierburi uscate. Aromele fructate de pere bine coapte și coajă de pepene galben adaugă complexitate și o senzație luminoasă, elegantă și reconfortantă.

GUSTATIV

Pe palat, vinul se remarcă printr-o textură catifelată și rotundă, susținută de o aciditate fină și bine integrată. Aromele de mere galbene și pere coapte sunt completate subtil de tonuri de caise și pepene galben, în timp ce postgustul persistent aduce note proaspete și revigorante de pomelo și grepfrut, semnătura distinctivă a Podgoriei Jidvei.

ASOCIERI CULINARE

Versatil și elegant, Pinot Noir Alb se potrivește excelent alături de preparate rafinate și echilibrate. Poate însoți armonios păstrăvul de mare sălbatic, risotto-ul cu ciuperci sălbatice sau salatele de fructe de mare, evidențiind prospețimea și finețea ingredientelor.

De asemenea, completează cu succes preparatele din carne albă, precum puiul pe pat de legume sau cotletul de porc la cuptor, dar și brânzeturile proaspete, Quiche Lorraine ori deserturile delicate, precum cheesecake-ul.

VIZUAL

Pinot Noir Alb impresionează printr-o culoare galben auriu deschis, limpede și strălucitoare, ce amintește de lumina caldă a unei după-amiezi târzii de vară în podgoriile transilvane. Reflexele sale fine și elegante trădează prospețimea vinului și rafinamentul unui soi reinterpretat cu sensibilitate și creativitate.

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 cireșe de mai și coacăze roșii sunt completate de nuanțe subtile, conferind vinului eleganță și prospețime.

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.

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.

VIZUAL

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

PINOT NOIR

JIDVEI®



CATEGORIE:	Vin roșu liniștit
SOI DE STRUGURI:	Pinot Noir
TIP DE RECOLTARE:	Manuală
AN DE RECOLTĂ:	2021
TIP DE ÎNCHIDERE:	Dop Nomacorc Reserva din polimeri pe bază de plante
ALCOOL:	13,5 %
ZAHĂR REZIDUAL:	4,0 g/l
ACIDITATE:	6,97 g/l
VALOARE ENERGETICĂ E/100ML:	316 KJ/ 76 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

Buchetul aromatic este complex și rafinat, dominat de fructe de pădure și fructe roșii proaspete, precum coacăzele, cireșele și vișinele. Acestora li se adaugă accente vegetal-ierboase fine, note de ardei verde și nuanțe elegante de lemn de cedru, ciuperci de pădure și tonuri subtile de maturare. Ansamblul este expresiv, echilibrat și tipic pentru un Pinot Noir de inspirație transilvăneană.

GUSTATIV

Sec și armonios, Pinot Noir Roșu dezvăluie un profil gustativ complex, în care aromele de cireșe, vișine, zmeură și coacăze negre sunt completate de note sofisticate de lemn dulce, țigări de foi și piele tăbăcită. Corpolența lejeră, taninurile extrem de fine și catifelate, precum și aciditatea vibrantă conferă vinului prospețime, eleganță și echilibru. Finalul este lung și plăcut, dominat de impresii de fructe roșii zemoase și accente condimentate discrete.

ASOCIERI CULINARE

Pinot Noir Roșu este un vin versatil și expresiv, care însoțește armonios preparatele cu arome bogate și texturi fine. Se potrivește excelent alături de piept de rață cu sos de zmeură, iepure în sos vânătoresc, curcan, potârniche sau fazan, dar și lângă preparate din miel și vițel.

De asemenea, completează cu succes brânzeturile maturate, tocănițele de hribi și deserturile pe bază de ciocolată neagră, evidențiind atât caracterul său fructat, cât și notele sale elegante de maturare.

VIZUAL

Vinul se prezintă într-o nuanță atrăgătoare de roșu rubiniu cu intensitate medie, limpede și strălucitoare. Reflexiile granat îi conferă profunzime și eleganță, sugerând maturitatea și complexitatea aromatică dobândite prin evoluția la sticlă.