



PINOT NOIR



JIDVEI



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Pinot Noir
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	15 hectare
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2022
PROCES DE VINIFICAȚIE	<p>MACERARE</p> <ul style="list-style-type: none"> • fără macerare <p>FERMENTARE</p> <ul style="list-style-type: none"> • în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 18°C - 20°C <p>MATURARE</p> <ul style="list-style-type: none"> • minim 3 luni în cisterne de inox <p>ÎMBUTELIERE</p> <ul style="list-style-type: none"> • după minim 3 luni de la terminarea fermentației alcoolice <p>TIP ÎNCHIDERE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dop Nomacorc Reserva din polimeri pe baza de plante
ALCOOL	12%
ZAHĂR REZIDUAL	8,8 g/l
ACIDITATE	7 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, strălucitor. Culoare: galben-auriu.
MIROS	Arome de flori albe și tei, asociate cu cele fructate de pere verzi cu indicii de lămâi și portocale.
GUST	Aciditate echilibrată și textură lungă, mătăsoasă, bogat și structurat, cu arome de piersici în pârgă și pepene verde, frăguțe de pădure și note ușor picante de ghimbir.

ASOCIERI CULINARE

Păstrăv de mare sălbatic, risotto cu ciuperci sălbatice, salată de fructe de mare, carne de pui pe pat de legume, brânzeturi proaspete, Quiche Lorraine, cotlet de porc la cuptor, cheese-cake.