



PINOT NOIR



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin roșu liniștit
SOI	Pinot Noir
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	15 hectare
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2019
PROCES DE VINIFICAȚIE	<p><b>MACERARE - FERMENTARE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 25°C - 28°C</li> </ul> <p><b>MATURARE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• parțială, timp de 12 luni în vase de stejar (barrique)</li> </ul> <p><b>ÎMBUTELIERE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• după minim 18 luni de la terminarea fermentației alcoolice</li> </ul> <p><b>ÎNVECHIRE ÎN STICLĂ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• minimum 10 luni</li> </ul> <p><b>TIP ÎNCHIDERE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dop Nomacorc Reserva din polimeri pe baza de plante</li> </ul>
ALCOOL	13,5%
ZAHĂR REZIDUAL	1.0 g/l
ACIDITATE	5.0 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, strălucitor. Culoare: granat, cu irizații purpurii.
MIROS	Arome subtile de cireșe amare și rodie, ce se îmbină cu nuanțe de vanilie și ienibahar, cu note fine de piper negru și fum.
GUST	Echilibrat, cu nuanțe de ciocolată neagră și chimen. Armonios și savuros, afișând arome delicatese de vișine, zmeură, vanilie și ușoare note de cafea proaspăt măcinată.

ASOCIERI CULINARE

Piept de rață cu sos de zmeură, sos vânătoresc de iepure, curcan, potârniche, fazan, cotlet de miel, filet de vițel, brânzeturi maturate, tocăniță de hribi, deserturi cu ciocolată neagră.