



PINOT NOIR



JIDVEI



CATEGORIE	Vin rose liniștit
SOI	Pinot Noir
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	15 hectare
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2022
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE • peliculară prefermentativă de scurtă durată FERMENTARE • în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 18°C - 20°C MATURARE • minim 3 luni în cisterne de inox ÎMBUTELIERE • după minim 3 luni de la terminarea fermentației alcoolice TIP ÎNCHIDERE • Dop Nomacorc Reserva din polimeri pe baza de plante
ALCOOL	13%
ZAHĂR REZIDUAL	5,3 g/l
ACIDITATE	5,6 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, strălucitor. Culoare: rose somon.
MIROS	Arome florale delicate de verbină ce se împletesc cu note de cășuni alpine și coacăze roșii cu idei de litchi copt și magnolii.
GUST	Sec, fin și echilibrat, cu o aciditate strălucitoare și arome subtile de cășuni și zmeură proaspăt culese asociate cu flori delicate de citrice.

ASOCIERI CULINARE

Brânzeturi fine de capră, fructe de mare, piept de rață glazurat, specialități cu somon sălbatic, curcan la cuptor, salate sau paste, sushi, terrine de legume.