

ȘCINTTI



JIDVEI



CATEGORIE	Vin spumant alb
METODA DE OBTINERE	Metoda Charmat (Fermentarea secundară în rezervoare de presiune)
SOI	Fetească Regală
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	771 hectare
PALIER DE GUST	Brut
AN DE RECOLTĂ	N/V
PROCES DE VINIFICAȚIE	PRIMA FERMENTATIE • în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12°C - 20°C în cisterne de inox A DOUA FERMENTATIE • în rezervor de presiune la temperaturi cuprinse între de 10°C - 18°C în scopul păstrării aromelor fructate ale vinului TIP ÎNCHIDERE • Dop din plută tip ciupercă
ALCOOL	11% vol.
ZAHĂR REZIDUAL	9 g/l
ACIDITATE	5.85 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Culoarea grăului, galben pai deschis, cu o efervescentă plăcută de persistență medie. Limpede și strălucitor.
MIROS	Delicat, cu arome suave de flori albe, mere galbene și pere parfumate, în echilibru cu aromele fructate de piersici și citrice.
GUST	Plăcut și echilibrat, cu efervescentă și persistență medie. Prezintă note aromatice florale și parfumate de trandafir și flori de caprifoai, dar mai ales fructate de măr verde proaspăt, piersici, caise confiate și fructe exotice.

ASOCIERI CULINARE

Versatilitatea lui îl face potrivit pentru orice stil gastronomic, fiind servit alături de preparate diverse, precum legume Tempura, creveți pane în crustă Panko, Paella Valenciana, Risotto la Primavera.