

ȘCINTTI



JIDVEI



CATEGORIE	Vin spumant alb
METODA DE OBTINERE	Metoda Charmat (Fermentarea secundară în rezervoare de presiune)
SOI	Muscat Ottonel
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	385 hectare
PALIER DE GUST	Extra Dry
AN DE RECOLTĂ	N/V
PROCES DE VINIFICAȚIE	FERMENTAREA VINULUI MATERIE PRIMA <ul style="list-style-type: none">• în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12°C - 20°C în cisterne de inox FERMENTAȚIE ALCOOLICĂ <ul style="list-style-type: none">• în rezervor de presiune la temperaturi cuprinse între de 10°C - 18°C în scopul păstrării aromelor fructate ale vinului TIP ÎNCHIDERE <ul style="list-style-type: none">• Dop din plută tip ciupercă
ALCOOL	11% vol.
ZAHĂR REZIDUAL	15 g/l
ACIDITATE	5.55 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Vin spumant cu o perle deosebit de fină, limpede, luminos, obținut după metoda Charmat din soiul Muscat Ottonel. Culoare: galben pai, strălucitor
MIROS	Intens și parfumat, întâmpină cu note de flori de trandafir și iasomie, dar și arome fine de citrice.
GUST	Se deschide cu note parfumate de flori de iasomie și flori de trandafir cu urme fine de flori de portocal. Foarte savuros și fructat, efervescent și foarte prietenos, prezentând arome de fruct exotic: litchi, pepene galben dar și de muscat.

ASOCIERI CULINARE

Asociat foarte bine cu preparate din carne de pui sau porc, deserturi dulci și parfumate precum tarte de fructe, piersici sau caise, prăjituri pufoase de casă, pandișpan cu caise sau produse de patiserie. Se poate alătura brânzeturilor cu pastă tare, semi-maturată, din lapte de vacă.