

# ȘCINTTI



## JIDVEI



CATEGORIE	Vin spumant alb
METODA DE OBTINERE	Metoda Charmat (Fermentarea secundară în rezervoare de presiune)
SOI	Muscat Ottonel
TIP DE RE COLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	385 hectare
PALIER DE GUST	Extra Dry
AN DE RE COLTĂ	N/V
PROCES DE VINIF ICAȚIE	<b>FERMEN TAREA VINULUI</b> <b>MATERIE PRIMA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• în prezența drojzii lor selecționate la temperatura de 12°C - 20°C în cisterne de inox</li></ul> <b>FERMEN TATIE A LCOOLICA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• în rezervor de presiune la temperaturi cuprinse între de 10°C - 18°C în scopul păstrării aromelor fructate ale vinului</li></ul> <b>TIP ÎNCHIDERE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dop din plută tip ciupercă</li></ul>
ALCOOL	11% vol.
ZAHĂR REZI DUAL	15 g/l
ACIDITATE	5.27 g/l

### NOTĂ DE DEGUSTARE

<b>ASPECT</b>	Vin spumant cu o perlare deosebit de fină, limpede, luminos, obținut după metoda Charmat din soiul Muscat Ottonel. Culoare: galben pai, strălucitor
<b>MIROSI</b>	Intens și parfumat, întâm până cu note de flori de trandafir și iasomie, dar și arome fine de citrice.
<b>GUST</b>	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 tartă de fructe, piersici sau caise, prăjituri pufoase de casă, pandispan cu caise sau produse de patiserie. Se poate alătura brânzeturilor cu pastă tare, semi-matură, din lapte de vacă.