

ȘCINTTI



JIDVEI



CATEGORIE	Vin spumant roze
METODA DE OBTINERE	Metoda Charmat (Fermentarea secundară în rezervoare de presiune)
SOI	Syrah
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	103 hectare
PALIER DE GUST	Brut
AN DE RECOLTĂ	N/V
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE • peliculară prefermentativă redusă 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%
ZAHĂR REZIDUAL	11 g/l
ACIDITATE	6 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Culoare roz-trandafir, cu o efervescentă plăcută și fină. Limpede și strălucitor.
MIROS	Delicat, cu note olfactive de fructe roșii, zmeură și apă de trandafiri, ce lasă în cele din urmă loc notelor de citrice dulci. În final, învăluie cu senzații de condiment dulce, de piper roșu și sumac.
GUST	Efervescentă împreună cu aciditatea scot în evidență aromele intense de cireșe și căpșuni proaspete, cu note de pepene roșu și grepșruit, creând un spumant delicios și răcoritor.

ASOCIERI CULINARE

Un exemplu excelent de versatilitate, fiind ușor de alăturat mâncărilor dintre cele mai diverse, de la salate de vară și mâncăruri de legume, la preparate din pește și fructe de mare, carne de pasăre, preparate onctuoase precum ruladă de vițel sau pulpă de porc la cuptor, până la deserturi precum tartele de căpșuni și clătitele cu căpșuni și afine.