



**JIDVEI®**



#### OLFACTIV

Buchetul aromatic este proaspăt și expresiv, dominat de note delicate de flori de câmp și ierburi aromatice. Acestea sunt completate de arome de fructe verzi, în special măr proaspăt, și de accente minerale subtile care reflectă caracterul distinct al podgoriei Târnave. Ansamblul olfactiv este elegant, curat și revigorant.

#### GUSTATIV

Pe palat, Jidvei Extra Brut se remarcă printr-o perlare vibrantă și o aciditate echilibrată, care susțin un profil gustativ proaspăt și dinamic. Aromele de citrice, măr verde și piersică se împletesc armonios cu nuanțele minerale și vegetale fine, oferind un gust precis și elegant. Finalul este persistent, răcoritor și expresiv, lăsând o impresie de prospețime și finețe.

|                             |                                                         |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------|
| CATEGORIE:                  | Vin spumant alb                                         |
| SOI DE STRUGURI:            | Fetească Regală,<br>Chardonnay, Pinot Noir              |
| TIP DE RECOLTARE:           | Manuală                                                 |
| AN DE RECOLTĂ:              | N/V                                                     |
| TIP DE ÎNCHIDERE:           | Dop de plută în formă de<br>ciupercă și agrafă de sârmă |
| ALCOOL:                     | 12 %                                                    |
| ZAHĂR REZIDUAL:             | 4 g/l                                                   |
| ACIDITATE:                  | 6,07 g/l                                                |
| VALOARE ENERGETICĂ E/100ML: | 282 KJ/ 68 Kcal                                         |

D.O.C. – C.M.D. Jidvei

La Jidvei, tradiția vinurilor spumante se întinde pe o perioadă de peste 60 de ani. Aceste vinuri sunt create din struguri culeși manual și folosind metoda tradițională, care implică fermentarea, limpezirea și îmbutelierea în aceeași sticlă în care are loc și a doua fermentare, conferindu-le astfel perlaul caracteristic.

#### ASOCIERI CULINARE

Jidvei Extra Brut este un vin spumant rafinat, a cărui prospețime și aciditate bine integrată îl recomandă pentru preparate cu arome intense și texturi bogate. Se asociază excelent cu caviar, somon proaspăt sau afumat, stridii și calamari, dar și cu preparate sărate sau gătitе în baie de ulei.

Perlaul său fin și caracterul revigorant contribuie la echilibrarea preparatelor însoțite de sosuri dense, oferind o experiență gastronomică elegantă și armonioasă.

#### VIZUAL

În pahar, vinul impresionează prin limpiditatea sa impecabilă și culoarea galben-verzuie, luminoasă și atrăgătoare. Perlaul fin, persistent și regulat creează un joc elegant de bule, evidențiind caracterul său proaspăt și autentic, specific vinurilor spumante obținute prin metoda tradițională.