



JIDVEI[®]



CATEGORIE	Vin alb spumant
SOI	<ul style="list-style-type: none">• Fetească Regală• Chardonnay• Pinot Noir
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	Fetească Regală: 850 de hectare Chardonnay: 110 hectare Pinot Noir: 118 hectare
PALIER DE GUST	Extra brut
AN DE RECOLTĂ	N/A
PROCES DE VINIFICAȚIE	FERMENTARE <ul style="list-style-type: none">• în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12 - 20°C;• fiecare soi este fermentat separat;• cupajare;• a doua fermentare în sticlă în prezența drojdiilor selecționate, minim 9 luni. MATURARE <ul style="list-style-type: none">• după încheierea celei de-a doua fermentări. TIP ÎNCHIDERE <ul style="list-style-type: none">• dop de plută în formă de ciupercă și agrafă de sârmă.
ALCOOL	12%
ZAHĂR REZIDUAL	6 g/l
ACIDITATE	6.5 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, perle fine și persistente. Culoare: galben-verzui.
MIROS	Flori de câmp, fructe verzi, ierburi fine.
GUST	Perle vibrante, citrice, măr verde, piersică.

ASOCIERI CULINARE

Caviar, somon proaspăt și afumat, feluri de mâncare sărate, mâncare preparată în baie de ulei, sosuri dense, calamar și stridii.