



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb spumant
SOI	Fetească Regală, Chardonnay, Pinot Noir
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	Fetească Regală: 760 hectare Chardonnay: 63 hectare Pinot Noir: 53 hectare
PALIER DE GUST	Extra brut
AN DE RECOLTĂ	N/V
PROCES DE VINIFICATIE	FERMENTARE În prezență drojdiilor selecționate la temperatura de 12 - 16 °C; fiecare soi este fermentat separat; cupajare; a doua fermentare în sticlă în prezență drojdiilor selecționate, timp de 12 luni
DEGORJARE	După încheierea celei de-a doua fermentări
TIP ÎNCHIDERE	Dop de plută în formă de ciupercă și plasă de sărmă
ALCOOL	12 %
ZAHĂR REZIDUAL	4 g/l
ACIDITATE	6,3 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, perlare fină și persistentă Culoare: galben-verzui
MIROS	Flori de câmp, fructe verzi, ierburi fine
GUST	Perlare vibrantă, 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.