



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb spumant
SOI	• Fetească Regală • Chardonnay • Pinot Noir
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	Fetească Regală: 850 hectare Chardonnay: 110 hectare Pinot Noir: 118 hectare
PALIER DE GUST	Extra dry
AN DE RECOLTĂ	N/V
PROCES DE VINIFICAȚIE	FERMENTARE • 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 • după încheierea celei de-a doua fermentări. TIP ÎNCHIDERE • dop de plută în formă de ciupercă și agrafă de sârmă.
ALCOOL	12%
ZAHĂR REZIDUAL	12.5 g/l
ACIDITATE	6.2 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, perle fine și persistente. Culoare: galben-pai.
MIROS	Floral, fructat, mineral.
GUST	Perle vibrante, piersică, măr proaspăt, pere, coajă de lime, lichee, note de autoliză.

ASOCIERI CULINARE

Brânză Brie, salate, preparate din carne de pește, fructe de mare, produse de patiserie, deserturi.