



**JIDVEI**<sup>®</sup>



CATEGORIE	Vin alb spumant
SOI	Fetească Regală, Chardonnay, Pinot Noir
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	Fetească Regală: 760 hectare Chardonnay: 63 hectare Pinot Noir: 53 hectare
PALIER DE GUST	Extra dry
AN DE RECOLTĂ	N/V
PROCES DE VINIFICAȚIE	<b>FERMENTARE</b> În prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12 - 16 C°; fiecare soi este fermentat separat; cupajare; a doua fermentare în sticlă în prezența drojdiilor selecționate, timp de 12 luni
	<b>DEGORJARE</b> După încheierea celei de-a doua fermentări
	<b>TIP ÎNCHIDERE</b> Dop de plută în formă de ciupercă și plasă de sârmă
ALCOOL	12 %
ZAHĂR REZIDUAL	12 g/l
ACIDITATE	7 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, lychee, note de autoliză

#### ASOCIERI CULINARE

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