



JIDVEI[®]



CATEGORIE	Vin roze spumant
SOI	Pinot Noir
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	118 hectare
PALIER DE GUST	Brut
AN DE RECOLTĂ	N/V
PROCES DE VINIFICAȚIE	FERMENTARE <ul style="list-style-type: none">• în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12-20° C;• a doua fermentare în sticlă în prezența drojdiilor selecționate. DEGORJARE <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	8.5 g/l
ACIDITATE	6.1 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, perle fine și persistente. Culoare: roze-somon.
MIROS	Floral, condimentat, note de fructe de pădure.
GUST	Perle vibrante, cireșe, zmeură, căpșuni, lichee, merișoare.

ASOCIERI CULINARE

Brânză proaspătă, Burrata, Chèvre, preparate pe bază de legume, crustacee, sparanghel, sushi, preparate Thai, caviar de somon.