



JIDVEI[®]



CATEGORIE	Vin roze spumant
SOI	Pinot Noir
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	53 hectare
PALIER DE GUST	Brut
AN DE RECOLTĂ	N/V
PROCES DE VINIFICAȚIE	FERMENTARE În prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12 - 16 C°; a doua fermentare în sticlă în prezența 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 sârmă
ALCOOL	12 %
ZAHĂR REZIDUAL	8,3 g/l
ACIDITATE	7,5 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.