



JIDVEI

CATEGORIE	Vin spumant alb
METODA DE OBTINERE	Metoda Tradițională
SOI	Chardonnay, Fetească Regală, Pinot Noir
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	Chardonnay 40 hectare Fetească Regală 40 hectare Pinot Noir 10 hectare
PALIER DE GUST	Brut
AN DE RECOLTĂ	2017

PROCES DE VINIFICAȚIE

PRIMA FERMENTAȚIE

- în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12 °C - 20 °C; fiecare soi este fermentat separat apoi sunt cupajate

FERMENTAȚIA ALCOOLICĂ IN STICLA

- la temperaturi cuprinse între 9 °C - 12 °C

MATURARE PE DROJDII

- de minimum 36 luni

DEGORJARE

- după maturare

TIP ÎNCHIDERE

- Dop din plută tip ciupercă și cosulet

VOLUM NOMINAL

- 150 cl

ALCOOL	12% vol.
ZAHĂR REZIDUAL	4 g/l
ACIDITATE	4,93 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT

Vin spumant cu o perlare deosebit de fină, intensă și persistentă. Culoare: galben-pai

MIROS

Note elegante, specifice de autoliză, pâine proaspăt scoasă din cuptor, croissant au beurre, cu note suave de flori albe de salcâm.

GUST

Echilibrat, complet, cu senzații olfactive inedite, cu aciditate perfect echilibrată și cu o textură mătăsoasă.

ASOCIERI CULINARE

Fructe de mare, stridii proaspete, calamar la grătar, carpaccio de Saint Jacques sau caracatiță, dar și preparate mai consistente, precum cele prăjite în baie de ulei, pui Kievskaya sau Cordon Bleu. Temperatura de servire: 6-8 grade Celsius.

