

MYSTERIUM



JIDVEI



| | |
|-----------------------|--|
| CATEGORIE | Vin spumant alb |
| METODA DE OBTINERE | Metoda Tradițională |
| SOI | Chardonnay, Fetească Regală, Pinot Noir |
| TIP DE RECOLTARE | Manuală |
| ZONA CULTIVATĂ | Chardonnay 63 hectare Fetească Regală 771 hectare Pinot Noir 53 hectare |
| PALIER DE GUST | Brut |
| AN DE RECOLTĂ | 2021 |
| 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 ÎN STICLĂ • la temperaturi cuprinse între 12°C - 20°C |
| | MATURARE PE DROJDII • de minimum 24 luni |
| | DEGORJARE • după maturare |
| | TIP ÎNCHIDERE • Dop din plută naturală tip ciupercă |
| | VOLUM NOMINAL • 75 cl |
| ALCOOL | 12% vol. |
| ZAHĂR REZIDUAL | 3 g/l |
| ACIDITATE | 7.3 g/l |

NOTĂ DE DEGUSTARE

| | |
|--------|--|
| ASPECT | Vin spumant cu o perlare deosebit de fină, intensă și persistentă Culoare: galben-pai cu note verzui |
| MIROS | Arome fine de lime și grepfrut urmate de fructe roșii, zmeură și vișine, iar în cele din urmă, de note suave de flori de salcâm, completate cu discrete note de autoliză. |
| GUST | Fructuos la gust, proaspăt și revigorant, cu o aciditate perfect echilibrată și cu o textură mătăsoasă, notele primare de citrice sunt completate de notele de jeleu de zmeură și smochine, iar în final de pere coapte. |

ASOCIERI CULINARE

Somon fume, stridii proaspete, icre, pui marinat cu salate, brânzeturi din lapte de capră, brânzeturi brie și camembert.
Temperatura de servire: 6-8 grade Celsius