

NEC
PLUS
ULTRA



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Chardonnay
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	63 hectare
PALIER DE GUST	Demisec
AN DE RECOLTĂ	2018
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE Peliculară timp de 4 ore
	FERMENTARE În prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12 - 16°C
	MATURARE Minim 6 luni în cisterne de inox, pe depozitul fin de drojdii
	ÎMBUTELIERE După minim 6 luni de la terminarea fermentației alcoolice
	TIP ÎNCHIDERE Dop Nomacorc Select Green din polimeri de trestie de zahăr
ALCOOL	12,5 %
ZAHĂR REZIDUAL	8 g/l
ACIDITATE	6,5 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin Culoare: galben intens cu reflexe verzui
MIROS	Fruite tropicale proaspete, coajă de portocală, note de măr Golden și smochine
GUST	Fruite tropicale, mere Golden, piersică, migdale, smochină

ASOCIERI CULINARE

Risotto cu fructe de mare, salate, preparate cu carne de pui sau prepeliță, brânză Brie, preparate asiatice, carne de miel cu condimente, plăcintă cu brânză dulce.