



**JIDVEI®**



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Traminer Roz
TIP DE RECOLTARE	Manuală; recoltarea are loc după ce temperatura scade la -10C
ZONA CULTIVATĂ	170 hectare
PALIER DE GUST	Dulce
AN DE RECOLTĂ	2018
PROCES DE VINIFICAȚIE	<b>MACERARE</b> Peliculară timp de 6 – 8 ore
	<b>FERMENTARE</b> În prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 18 - 20°C
	<b>MATURARE</b> Minim 6 luni în cisterne de inox, pe depozitul fin de drojdii
	<b>ÎMBUTELIERE</b> După minim 6 luni de la terminarea fermentației alcoolice
	<b>TIP ÎNCHIDERE</b> Dop de plută
ALCOOL	11,5 %
ZAHĂR REZIDUAL	184 g/l
ACIDITATE	5,92 g/l

#### NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede Culoare: auriu spre chihlimbar strălucitor
MIVOS	Caise, gutui, miere de albine
GUST	Pepene galben, mango, caise, gutui, miere de albine răscăptă

#### ASOCIERI CULINARE

Platou de brânzeturi, foie gras, salată verde, fructe de mare, sushi, mâncare Thai, deserturi pe bază de fructe.