

NEC
PLUS
ULTRA



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Sauvignon Blanc
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	500 hectare
PALIER DE GUST	Demisec
AN DE RECOLTĂ	2018
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE Peliculară timp de 6 – 8 ore
	FERMENTARE În prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12 - 18°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 - verzui
MIROS	Ierbos, fructat, piersică și greșfrut
GUST	Pepene galben, soc, acrișe, mere verzi, lime

ASOCIERI CULINARE

Fructe de mare, salate cu ierburi aromatice, sparanghel la tigaie cu unt și lămâie, brânză de capră, păstrăv, macrou, biban, preparate din carne de pui sau curcan.