

Owner's Choice



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Chardonnay
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	63 hectare
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2018
PROCES DE VINIFICAȚIE	<b>MACERARE</b> Peliculară timp de 6 ore
	<b>FERMENTARE</b> În prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12 - 15°C
	<b>MATURARE</b> Minim 5 luni în cisterne de inox, pe depozitul fin de drojzii
	<b>ÎMBUTELIERE</b> După minim 6 luni de la terminarea fermentației alcoolice
	<b>TIP ÎNCHIDERE</b> Plută naturală
ALCOOL	12,5 %
ZAHĂR REZIDUAL	3,5 g/l
ACIDITATE	6,32 g/l

#### NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin Culoare: galben - pal
MIROS	Intens, complex, ananas, fructe tropicale, note de vanilie
GUST	Piersică, mango, migdale, gust catifelat

#### ASOCIERI CULINARE

Midii, stridii, pește afumat, brânză Cheddar și Brie, terine din carne de puț, curcan și legume, deserturi cu fructe tropicale.