

Owner's Choice



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Sauvignon Blanc
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	500 hectare
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2018
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE Peliculară timp de 6 ore
	FERMENTARE În prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 16 - 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 Plută naturală
ALCOOL	12,5 %
ZAHĂR REZIDUAL	3,7 g/l
ACIDITATE	6,29 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin Culoare: galben - pal
MIROS	Floare de soc și iasomie, grefrūt, frunză de agrișă
GUST	Mere verzi, piersică, pepene galben, soc, lime, aciditate pronunțată

ASOCIERI CULINARE

Risotto cu trufe, aperitive, terine de legume, carne de pește, salate, sushi, brânză Chèvre și Feta.