

CASTEL JIDVEI

CETATEA DE BALTĂ



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Sauvignon Blanc
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	500 hectare
PALIER DE GUST	Demisec
AN DE RECOLTĂ	2017
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE • fără macerare.
	FERMENTARE • în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12 - 18°C.
	MĂTURARE • în butelii la temperatura de 9 - 11°C.
	ÎMBUTELIERE • la rece.
	TIP ÎNCHIDERE • dop de plută naturală.
ALCOOL	12,5 %
ZAHĂR REZIDUAL	6,4 g/l
ACIDITATE	6,1 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, strălucitor. Culoare: galben - pai deschis.
MIROS	Este fin și catifelat, cu arome suave de flori albe, cu note plăcute de citrice, lămâi coapte, grepfruit și limetă.
GUST	Vinul este sec, cu corp potrivit, cu o complexitate specifică vinurilor învechite la sticlă, dar totodată foarte proaspăt și crocant. Vinul este verde, crocant cu o aciditate revigorantă. Sunt prezente arome de mere verzi, de citrice, în special de grepfruit alb și de limetă. Post gustul este plăcut, de intensitate medie. Vinul va dezvolta în sticlă, odată cu trecerea anilor, acel buchet și acea aromă specifică vinurilor mari cu un excelent potențial de învechire.

ASOCIERI CULINARE

Se poate alătura preparatelor pe bază de fructe de mare, pește la grătar sau carne de pasăre, salatelor, pastelor cu sos de roșii și bruschetelor, dar și brânzeturilor nematurate. Se servește bine răcit, la o temperatură de 9-11° C.