

CLASIC



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Chardonnay
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	63 de hectare
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2022
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE • peliculară timp de 6 - 8 ore.
	FERMENTARE • în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12 - 18°C.
	MATURARE • minim 3 luni în cisterne de inox.
	ÎMBUTELIERE • după minim 3 luni de la terminarea fermentației alcoolice.
	TIP ÎNCHIDERE • dop Nomacorc Select Green din polimeri de trestie de zahăr.
ALCOOL	12%
ZAHĂR REZIDUAL	2.85 g/l
ACIDITATE	5.56 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin. Culoare: galben - auriu deschis.
MIROS	Fructe galbene coapte, în special de măr galben, cu note ușor de sesizat de fructe orientale, precum smochinele și curmalele.
GUST	Vinul este sec, echilibrat și onctuos, cu arome specifice soiului de mere și de pere galbene copate, cu note de caise și de piersici, dar și cele fine de brutărie - coaja crocantă de pâine.

ASOCIERI CULINARE

Preparate mai complexe de carne albă, de pasăre sau de pește, precum: "Fish 'n' Chips", șnitzel de curcan, pulpe de pui la ceaun sau la tavă. Vinul acesta trebuie servit la o temperatură de aproximativ 8°C - 10°C.