

# CLASIC



**JIDVEI**<sup>®</sup>



## OLFACTIV

La nivel olfactiv, vinul dezvăluie un buchet aromatic proaspăt și bine definit, dominat de note de fructe coapte, precum caisele și piersicile zeoase. Aceste arome sunt completate delicat de accente florale de câmp, care adaugă finețe și o senzație de naturalețe, evocând peisajul specific Podgoriei Târnave.

## GUSTATIV

Pe palat, vinul se remarcă printr-o aciditate vibrantă, care îi conferă prospețime și echilibru. Aromele de caise și piersici se regăsesc pregnant, fiind completate de nuanțe florale elegante, în special de caprifoi. Finalul este plăcut și persistent, cu un post-gust delicat, ce amintește de nectarul florilor, oferind o experiență gustativă armonioasă și revigorantă.

CATEGORIE:	Vin alb liniștit
SOI DE STRUGURI:	Fetească Regală
TIP DE RECOLTARE:	Mecanizată
AN DE RECOLTĂ:	2025
TIP DE ÎNCHIDERE:	Dop Nomacorc Select Green, din polimeri de trestie de zahăr
ALCOOL:	12,5 %
ZAHĂR REZIDUAL:	3 g/l
ACIDITATE:	5 g/l
VALOARE ENERGETICĂ E/100ML:	291 KJ/ 70 Kcal
D.O.C. – C.M.D. Jidvei	

Vinurile gamei Clasic, lansată în anul 2000, exprimă pe deplin tipicitatea podgoriei Târnave prin aciditatea și complexitatea aromatică. Gama Clasic cuprinde vinuri seci obținute din soiurile Sauvignon Blanc, Fetească Regală și Chardonnay, vinuri care încântă prin prospețimea, finețea, simplitatea și calitatea lor.

## ASOCIERI CULINARE

Clasic Fetească Regală se potrivește excelent cu preparate ușoare, care îi pun în valoare prospețimea și aciditatea naturală. Este ideal alături de salate de primăvară cu verdețuri fragede, legume proaspete și dressinguri fine pe bază de citrice. De asemenea, acompaniază armonios preparatele din pește alb – precum dorada, păstrăvul sau șalaul – gătite simplu, la grătar sau la cuptor. Carnea albă de pasăre, pregătită delicat, fără sosuri grele, îi completează profilul gustativ. În zona brânzeturilor, se recomandă sortimentele proaspete și ușoare din lapte de vacă sau capră, care nu domină aromele vinului, ci le susțin subtil.

Temperatura ideală de servire este de 8°C - 10°C

## VIZUAL

Vinul impresionează printr-un aspect limpede și strălucitor, cu o culoare galben-auriu deschis, ce sugerează prospețime și tinerețe. Reflexele sale luminoase trimit cu gândul la razele calde ale soarelui de primăvară, anticipând un vin elegant și echilibrat.