

CLASIC



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Fetească Regală
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	760 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 g/l
ACIDITATE	6.57 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin Culoare: galben - auriu deschis
MIROS	Proaspăt și revigorant, cu arome fine și catifelate de flori albe de salcâm, de fructe galbene, în special de mere și pere cu note fine de pepene galben.
GUST	Este sec, cu o aciditate naturală peste medie, ce-i conferă o prospețime evidentă, foarte plăcut datorită fructelor ce se regăsesc și gustativ. Aromele bine împletite de fructe galbene, se împletesc excelent cu restul rezidual de zaharuri.

ASOCIERI CULINARE

Se va consuma alături de salate asortate de primăvară, preparate lejere din pește alb, carne albă de pasăre sau împreună cu brânzeturi slabe din lapte de vacă sau de capră. Temperatura ideală de servire este de 8°C - 10°C.