

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 | 2021 |
| 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 8-10° C.