



JIDVEI®



CATEGORIE:	Vin alb liniștit
SOI DE STRUGURI:	Fetească Albă
TIP DE RECOLTARE:	Manuală
PALIER DE GUST:	Demidulce
AN DE RECOLTĂ:	2009
TIP DE ÎNCHIDERE:	Dop de plută naturală
ALCOOL:	12,5 %
ZAHĂR REZIDUAL:	30 g/l
ACIDITATE:	6,84 g/l
VALOARE ENERGETICĂ E/100ML:	337 KJ/ 81 Kcal

D.O.C. – C.T. Târnave-Jidvei

Vinurile Jidvei se nasc în inima Transilvaniei, în locuri în care liniștea vorbește cu trecutul, iar istoria și-a făcut culcuș printre dealuri. Nu e de mirare că fiecare vin poartă cu el o poveste.

Am reunit în gama **Grand Reserve** unele dintre cele mai expresive vinuri din recoltele unor ani de excepție, vinuri peste care timpul s-a așezat cu blândețe, domolindu-le tinerețea, rotunjindu-le aromele. Obținute în spiritul vechii tradiții viticole a zonei, care pune accent pe simplitate, pe grija și priceperea viticultorului și a vinificatorului, aceste vinuri se disting prin eleganța subtilă și prin expresia echilibrată a *terroir*-ului și a caracterului de soi.

VIZUAL

Limpede, strălucitor, de culoare galben-auriu cu reflexii de chihlimbar.

OLFACTIV

Impresionează prin intensitatea și savoarea fructelor bine coapte – în special gutui, cu note de fructe exotice, gemuri fine și propolis.

GUSTATIV

Ajuns la maturitatea desăvârșită a gustului și caracterului, grație învechirii în sticlă acest vin își etalează cu eleganță aromele de mere coapte în cuptor, stafide, caise confiate, cu nuanțe de fagure și miere răsoaptă. Aciditatea specifică Podgoriei Târnave-Jidvei aduce o notă de prospețime și echilibrează tonurile dulci și intense.

Se servește bine răcit, la o temperatură de 10-12°C.

ASOCIERI CULINARE

Acest vin, cu aromele sale echilibrate și nuanțele demidulci, se potrivește excelent cu preparate ce aduc un contrast interesant între dulce și picant, evidențiind complexitatea sa. Este ideal alături de brânzeturi maturate și nobile, precum Gorgonzola, Roquefort, Brie sau Camembert, însoțite de nuci și fructe confiate, pentru a crea o combinație rafinată. Foie gras, servit cu un sos de fructe precum caise, piersici sau mere caramelizate, adaugă un echilibru subtil între dulce și sărat.

De asemenea, mâncărurile iuți și condimentate, cum ar fi preparatele cu influențe asiatice sau mexicane, curry-uri ușoare sau alte mâncăruri cu sosuri picante, se asociază perfect, iar dulceața vinului atenuează iuțea, aducând o armonie de arome. La final, deserturile delicate, cum ar fi tartele cu fructe (caise, pere, gutui), crême brulée sau cheesecake cu caramel, completează experiența senzorială oferită de acest vin.