

Grigorescu



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Muscat Ottonel
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	440 hectare
PALIER DE GUST	Demisec
AN DE RECOLTĂ	2018
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE Peliculară timp de 10 – 36 ore
	FERMENTARE În prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 16 - 20°C
	MATURARE Minim 6 luni în cisterne de inox, pe depozitul fin de drojdii
	ÎMBUTELIERE După minim 6 luni de la terminarea fermentației alcoolice
	TIP ÎNCHIDERE Dop Nomacorc Select Bio din polimeri de trestie de zahăr
ALCOOL	12 %
ZAHĂR REZIDUAL	5 g/l
ACIDITATE	5,6 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin Culoare: galben - auriu
MIROS	Fructat, note de flori de tei și salcâm, fagure de miere și caisă
GUST	Piersică, citrice, caisă, caprifoi, grepîrut roșu

ASOCIERI CULINARE

Pepene galben cu prosciutto, sparanghel, piept de pui cu sos gorgonzola, pește și fructe de mare, deserturi ușoare.