

Grigorescu



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Gewurztraminer
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	170 hectare
PALIER DE GUST	Demisec
AN DE RECOLTĂ	2018
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE Peliculară timp de 4 – 8 ore
	FERMENTARE În prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 18 - 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	13 %
ZAHĂR REZIDUAL	11 g/l
ACIDITATE	6 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin Culoare: galben - auriu
MIROS	Petale de trandafir, flori de salcâm, mango, condimente exotice
GUST	Note de piersică galbenă, lychee, ananas copt, migdale, ghimbir

ASOCIERI CULINARE

Piept de pui cu capere, cotlet de porc, curcan la rotisor, tarte cu bacon și brânză, salată de fructe, deserturi.