

Grigoreanu



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Sauvignon Blanc
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	500 hectare
PALIER DE GUST	Demisec
AN DE RECOLTĂ	2018
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE Nu este cazul
	FERMENTARE În prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12 - 16°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	12,5 %
ZAHĂR REZIDUAL	5 g/l
ACIDITATE	6 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin Culoare: galben - pai
MIROS	Fructat, note de flori de soc și de fân proaspăt cosit
GUST	Fructe tropicale, lime și grepfrut

ASOCIERI CULINARE

Salate, brânză Feta și de capră, Burrata, preparate din carne de pui și curcan, preparate din pește de apă dulce.