

Grigorescu



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Dry Muscat
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	440 de hectare
PALIER DE GUST	Demisec
AN DE RECOLTĂ	2022
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	5,3 g/l
ACIDITATE	5,3 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin. Culoare: galben - pai deschis.
MIROS	Este deosebit de parfumat și înmiresmat, datorită soiului Muscat Ottonel din care este vinificat. Se regăsesc din plin arome plăcute florale precum cele parfumate de flori de tei, arome din spectrul fructelor exotice ca mango și papaya, cu note fine de pepene galben, nasul este intens și persistent.
GUST	Este savuros, plin de prospețime și de arome de fructe bine coapte, pe lângă fructele exotice prezente și în nas, se regăsesc note de citrice, în special, de grepfruit roșu bine copt. Vinul este demisec, aromat, cu un postgust intens și lung.

ASOCIERI CULINARE

Se asociază cu preparate din bucătăria asiatică, cu sosuri dulci sau dulci-acrișoare, cu preparate din carne de pasăre, în special cu cea de curcan și foarte bine cu cele în care sunt incluse și fructele aromate, precum "Prosciutto con melone", "Bruschette cu ananas, cremă de brânză și dulceață de ardei iute". De asemenea, datorită fructozității sale se va asocia întotdeauna cu deserturi de casă, cu tartă de fructe sau cu salată de fructe.