

Grigorescu



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Fetească Regală
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	725 de hectare
PALIER DE GUST	Demisec
AN DE RECOLTĂ	2021
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE • peliculară timp de 6 - 8 ore. FERMENTARE • în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12 - 18°C. MATURARE • minim 3 luni în cisterne de inox. ÎMBUTELIERE • după minim 3 luni de la terminarea fermentației alcoolice. TIP ÎNCHIDERE • dop Nomacorc Select Green, din polimeri regenerabili pe bază de plante.
ALCOOL	12%
ZAHĂR REZIDUAL	9 g/l
ACIDITATE	7 g/l
NOTĂ DE DEGUSTARE	
ASPECT	Limpede, cristalin. Culoare: galben - pai cu reflexii verzui.
MIROS	Revigorant și proaspăt, acest vin încântă cu inconfundabile flori de salcâm și de cictrice, în special lămâi bine coapte.
GUST	Gustativ este echilibrat, cu o structură citrică și accente suave de fructe coapte, mere și pere galbene, tonuri fine de nectar și un postgust fermecător.
ASOCIERI CULINARE	

Se asociază cu preparate din carne albă de pasăre, precum puiul rotisat, pui cu ciuperci și smântână sau cu o pulpă de găscă cu piure de cartofi dulci. De asemenea, poate fi asociat cu deserturile nu foarte dulci, de patiserie, precum plăcinta cu brânză și stafide sau cu o tartă cu mere.