

# Grigorescu



## JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Gewurztraminer
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	170 de hectare
PALIER DE GUST	Demisec
AN DE RECOLTĂ	2022
PROCES DE VINIFICAȚIE	<b>MACERARE</b> • peliculară timp de 4 – 8 ore. <b>FERMENTARE</b> • în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 18 - 20°C. <b>MATURARE</b> • minim 6 luni în cisterne de inox, pe depozitul fin de drojdii. <b>ÎMBUTELIERE</b> • după minim 6 luni de la terminarea fermentației alcoolice. <b>TIP ÎNCHIDERE</b> • dop Nomacorc Select Bio din polimeri de trestie de zahăr.
ALCOOL	12,5%
ZAHĂR REZIDUAL	11,5 g/l
ACIDITATE	5 g/l

### NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin. Culoare: galben - auriu deschis.
MIROS	Încântă simțurile, nasul este aromatic, de flori de trandafir și fructe exotice – papaya. Intensitatea nasului este completată de o persistență senzorială destul de lungă.
GUST	Este demisec, cu aciditatea și alcoolul bine integrate. Savuros și plin, se simt gemuri fine de trandafir și de caise, dar și fructe uscate, precum stafidele și caisele deshidratate. Un ansamblu aromatic plăcut ce bucură cu fiecare picătură sorbită.

### ASOCIERI CULINARE

Servit la o temperatură de 8°C - 10°C, acest vin se va potrivi de minune preparatelor specifice bucătăriei asiatice: "Pui cu susan și bambus", "Porc dulce pe plită încinsă" sau în compania deserturilor parfumate.