

Grigorescu



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Gewurztraminer
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	170 hectare
PALIER DE GUST	Demisec
AN DE RECOLTĂ	2021
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	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 trandafiri 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 trandafiri 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 - 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.