

Grigoreanu



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Sauvignon Blanc
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	500 de hectare
PALIER DE GUST	Demisec
AN DE RECOLTĂ	2022
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%
ZAHĂR REZIDUAL	6 g/l
ACIDITATE	6,2 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin. Culoare: galben - pai.
MIROS	Fructat, note de flori de soc și de fân proaspăt.
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.