



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Pinot Gris
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	70 hectare
PALIER DE GUST	Demisec
AN DE RECOLTĂ	2021
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	5,2 g/l
ACIDITATE	5,3 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin Culoare: galben - pai cu reflexe verzui
MIROS	Floral, note intense de citrice și de fructe tropicale
GUST	Amplu, lichee, grepfrut, gențiană, gutui, migdale și sămburi de caise

ASOCIERI CULINARE

Pește slab, sushi, sashimi, fructe de mare, legume preparate pe grătar, brânză Ricotta, salate, preparate din carne de pui.