

ILUZIV



JIDVEI®



CATEGORIE:	Vin alb liniștit
SOI DE STRUGURI:	Sauvignon Blanc Riesling Italian Muscat Ottonel
TIP DE RECOLTARE:	Mecanizată
AN DE RECOLTĂ:	2025
TIP DE ÎNCHIDERE:	Dop Nomacorc Bio din polimeri regenerabili pe bază de plante
ALCOOL:	12,5%
ZAHĂR REZIDUAL:	6 g/l
ACIDITATE:	5,32 g/l
VALOARE ENERGETICĂ E/100ML:	296 KJ/ 71 Kcal
D.O.C. – C.M.D. Jidvei	

Vinul, un univers care poate fi văzut, auzit, gustat, mirosit, atins. Însă, ca în orice alt univers, există mereu ceva care scapă ochiului. O realitate dincolo de simțuri care cere curiozitate pentru a-i descoperi înțelesurile ascunse și a potrivi micile detalii care întregesc imaginea de ansamblu. Cunoaștere dincolo de iluzoriu sau, poate, realitatea iluziilor.

Descoperă realitatea iluziilor și vei afla că ele există cu adevărat. Vei afla că aromele și notele savuroase ale vinurilor din gama Iluziv sunt cât se poate de reale. O gamă îndrăznească care îmbină un look contemporan și fresh cu respectul caracteristic Jidvei pentru arta vinului.

ASOCIERI CULINARE

Acest vin alb proaspăt și aromatic se potrivește excelent cu preparate ușoare și vibrante, în care prospețimea și notele fructate sunt puse în valoare. Se recomandă alături de salate mediteraneene cu citrice și dressing de miere și muștar, unde aciditatea vinului echilibrează dulceața sosului. De asemenea, este un companion inspirat pentru paella cu fructe de mare sau preparate din bucătăria orientală, bogate în arome și condimente fine. Pentru un final lejer, poate fi asociat cu o salată de fructe proaspete, evidențiind caracterul său exotic și revigorant.

VIZUAL

Vinul se prezintă limpede și strălucitor, cu o culoare galben-lămâie deschis, ce sugerează prospețime și tinerțe. Reflexiile sale luminoase și claritatea impecabilă indică un vin bine echilibrat și atent vinificat, invitând la o degustare printr-un aspect elegant și atrăgător.

OLFACTIV

Buchetul aromatic este expresiv și seducător, dominat de note florale și fructate. Se remarcă arome proaspete de citrice, completate de nuanțe de fructe coapte precum piersicile și caisele. În fundal apar accente exotice subtile, care adaugă complexitate și profunzime ansamblului olfactiv.

GUSTATIV

Pe palat, vinul impresionează printr-un gust intens și bine definit, cu o aciditate echilibrată ce susține caracterul său revigorant. Aromele crocante de agrașe se împletesc armonios cu note de caise și piersici parfumate, completate de tonuri exotice de papaya și fructul pasiunii. Finalul este proaspăt, persistent și plăcut fructat, invitând la o nouă degustare.