

ILUZIV



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	<ul style="list-style-type: none">• Sauvignon Blanc• Riesling Italian• Muscat Ottonel
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	Sauvignon Blanc: 370 de hectare Riesling Italian: 143 de hectare Muscat Ottonel: 372 de hectare
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2024
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE <ul style="list-style-type: none">• peliculară timp de 6 - 8 ore. FERMENTARE <ul style="list-style-type: none">• în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12 - 18°C. MATURARE <ul style="list-style-type: none">• minim 3 luni în cisterne de inox. ÎMBUTELIERE <ul style="list-style-type: none">• după minim 3 luni de la terminarea fermentației alcoolice. TIP ÎNCHIDERE <ul style="list-style-type: none">• Dop Nomacorc Bio din polimeri regenerabili pe bază de plante.
ALCOOL	13,5%
ZAHĂR REZIDUAL	6 g/l
ACIDITATE	5.32 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin. Culoare: galben pai.
MIROS	Note proaspete de citrice, caisă, piersică și fructe exotice.
GUST	Arome de fructe galbene, mere, pere și gutui, completate de cele florale, ce se regăsesc și olfactiv.

ASOCIERI CULINARE

Acest vin se asociază cu salate mediteraneene cu citrice și dressing de miere și muștar, Paella cu fructe de mare, preparate specifice bucătăriei orientale aromate, dar și cu o salată de fructe răcoritoare.