

ILUZIV



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	<ul style="list-style-type: none">• Traminer Roz• Pinot Gris• Chardonnay
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	Traminer Roz: 159 de hectare Pinot Gris: 74 de hectare Chardonnay: 110 hectare
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2022
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%
ZAHĂR REZIDUAL	6.74 g/l
ACIDITATE	5.85 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin. Culoare: galben pai.
MIROS	Catifelat și floral, cu arome de flori albe, de salcâm, flori de pajiște, flori de măceș și note de piersici și caise parfumate.
GUST	Arome de fructe galbene, mere, pere și gutui, completeate de cele florale, ce se regăsesc și olfactiv.

ASOCIERI CULINARE

Acest vin se asociază cu preparatele din pește: Doradă sau Biban de Mare în crustă de sare, midii în sos de vin alb, cu cârnuri de pasăre sau brânzeturi semi-aromate din lapte de vacă sau de capră.