

Owner's Choice



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Pinot Gris
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	70 hectare
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2018
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE Nu este cazul
	FERMENTARE În prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 16 - 18°C
	MATURARE Minim 5 luni în cisterne de inox, pe depozitul fin de drojdii
	ÎMBUTELIERE După minim 6 luni de la terminarea fermentației alcoolice
	TIP ÎNCHIDERE Plută naturală
ALCOOL	13 %
ZAHĂR REZIDUAL	2,4 g/l
ACIDITATE	5,92 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin Culoare: galben - auriu
MIROS	Intens, floral și fructat, gutuie, iasomie, lemongrass
GUST	Echilibrat, ușor mineral, piersică galbenă, ananas, fructe uscate

ASOCIERI CULINARE

Crustacee, scoici, melci, preparate orientale, preparate din carne albă, curry, carne de pește, brânză Brie și Camembert, deserturi cu fructe.