

MYSTERIUM



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Traminer, Sauvignon Blanc
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	Traminer: 170 hectare Sauvignon Blanc: 500 hectare
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2018
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE Peliculară timp de 4 ore
	FERMENTARE În prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 18°C; fiecare soi este fermentat individual
	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	12,5 %
ZAHĂR REZIDUAL	3 g/l
ACIDITATE	6,21 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin Culoare: galben-verzui
MIROS	Complex, flori de cireș, petale de trandafir, grepfrut
GUST	Pepene, piersică, ananas, aciditate plăcută, tonuri delicate de condimente

ASOCIERI CULINARE

Brânză de capră proaspătă, fructe de mare, preparate cu carne de pui și curcan, paste cu sos roșu, salate, tartă cu lămâie.