



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	• Pinot Noir • Chardonnay • Fetească Albă
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	Pinot Noir: 53 de hectare Chardonnay: 63 de hectare Fetească Albă: 60 de hectare
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2022
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE • de scurtă durată pentru soiul Pinot Noir. FERMENTARE • în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12 - 16°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 • Reserva CN.
ALCOOL	12,5%
ZAHĂR REZIDUAL	2,85 g/l
ACIDITATE	6,5 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin. Culoare: galben-auriu deschis.
MIROS	Suav și fin, încântă prin aromele catifelate de mere verzi, pere coapte, cu ușoare note de fructe exotice.
GUST	Aromele proaspete de mere și pere verzi, căisă coaptă, toate subliniate de o mineralitate fină. Aciditatea ușor ridicată se împletește excelent cu restul rezidual de zaharuri.

ASOCIERI CULINARE

Fructe de mare, carne din pui și curcan, salată de vinete, salată de conopidă, carne din pește, biftec tartar, salată de fructe.