

**NEC
PLUS
ULTRA**



JIDVEI®



GUSTATIV

Se remarcă printr-o culoare galben-intens, animată de reflexe verzui delicate și o limpiditate cristalină impecabilă. Aspectul său luminos și elegant reflectă echilibrul dintre prospețimea soiului și complexitatea dobândită prin fermentarea parțială în baricuri de stejar.

OLFACTIV

Nasul este generos și rafinat, dezvăluind arome proaspete de fructe tropicale, completate de note de măr Golden, smochine coapte și coajă de portocală. Buchetul aromatic este amplu și armonios, cu accente subtile ce evidențiază eleganța și complexitatea acestui Chardonnay.

CATEGORIE:	Vin alb liniștit
SOI DE STRUGURI:	Chardonnay
TIP DE RECOLTARE:	Mecanizată
AN DE RECOLTĂ:	2025
TIP DE ÎNCHIDERE:	Dop Nomacorc Select Green, din polimeri de trestie de zahăr
ALCOOL:	13 %
ZAHĂR REZIDUAL:	8 g/l
ACIDITATE:	5,77 g/l
VALOARE ENERGETICĂ E/100ML:	311 KJ/ 72 Kcal

D.O.C. – C.M.D. Jidvei

Nec Plus Ultra – Până aici, dincolo nu se mai poate – este expresia latină care, spune legenda, a fost gravată de Hercule pe promontoriile Gibraltarului, avertizând navigatorii să nu meargă mai departe, deoarece au ajuns la capătul lumii. Astăzi, expresia este folosită pentru a marca o realizare de excepție, un punct culminant, iar vinurile Nec Plus Ultra sunt expresia îndrăznirii de a face un pas mai departe, de a depăși limitele și de a atinge ceea ce pare de neatins. Nec Plus Ultra Sauvignon Blanc, cel mai premiat vin alb românesc în anul lansării sale, este memorabil prin strălucirea și rafinamentul său, prin eleganța notelor de citrice, în special limetă și greșfrut, completate de savoarea fructelor exotice.

ASOCIERI CULINARE

Nec Plus Ultra Chardonnay este un partener gastronomic versatil, ideal alături de risotto cu fructe de mare, preparate din carne de pui, prepeliță sau miel condimentat delicat. Se armonizează excelent cu preparate asiatice cu texturi cremoase și arome echilibrate, precum și cu salate sofisticate și brânzeturi cu pastă moale, precum Brie. Pentru o asociere surprinzătoare, poate însoți cu succes deserturi fine pe bază de brânză dulce, evidențiindu-le delicatețea și cremozitatea.

VIZUAL

La degustare, vinul impresionează prin textura sa catifelată și structura echilibrată. Aromele de fructe tropicale, piersică, măr Golden și smochină sunt completate de nuanțe fine de migdale, rezultate din maturarea parțială în stejar. Aciditatea bine integrată susține prospețimea vinului, în timp ce finalul este lung, elegant și persistent, cu o plăcută senzație de onctuoșitate.