

NEC
PLUS
ULTRA



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Sauvignon Blanc
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	500 de hectare
PALIER DE GUST	Demisec
AN DE RECOLTĂ	2022
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE • peliculară timp de 6 - 8 ore. FERMENTARE • în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12 - 18°C. MATURARE • minim 6 luni în cisterne de inox, pe depozitul fin de drojdii. ÎMBUTELIERE • după minim 6 luni de la terminarea fermentației alcoolice. TIP ÎNCHIDERE • dop Nomacorc Select Green din polimeri de trestie de zahăr.
ALCOOL	12,5%
ZAHĂR REZIDUAL	8 g/l
ACIDITATE	6 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin. Culoare: galben-verzui.
MIROS	Ierbos, fructat, piersică și grepfrut.
GUST	Pepene galben, soc, agrișe, mere verzi, lime.

ASOCIERI CULINARE

Fructe de mare, salate cu ierburile aromatice, sparanghel la tigaie cu unt și lămâie, brânză de capră, păstrăv, macrou, biban, preparate din carne de pui sau curcan.