

NEC  
PLUS  
ULTRA



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Sauvignon Blanc
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	500 hectare
PALIER DE GUST	Demisec
AN DE RECOLTĂ	2021
PROCES DE VINIFICAȚIE	<b>MACERARE</b> Peliculară timp de 6 – 8 ore
	<b>FERMENTARE</b> În prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12 - 18°C
	<b>MATURARE</b> Minim 6 luni în cisterne de inox, pe depozitul fin de drojdii
	<b>ÎMBUTELIERE</b> După minim 6 luni de la terminarea fermentației alcoolice
	<b>TIP ÎNCHIDERE</b> 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 greșfrut
GUST	Pepene galben, soc, acrișe, 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.