

Owner's Choice



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Chardonnay
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	63 de hectare
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2022
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE • peliculară timp de 6 ore. FERMENTARE • în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12 - 15°C. 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	3 g/l
ACIDITATE	6 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin. Culoare: galben-pal.
MIROS	Intens, complex, ananas, fructe tropicale, note de vanilie.
GUST	Piersică, mango, migdale, gust catifelat.

ASOCIERI CULINARE

Midii, stridii, pește afumat, brânză Cheddar și Brie, terine din carne de puț, curcan și legume, deserturi cu fructe tropicale.