

Owner's Choice



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Fetească Regală
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	711 ha
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2024
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE • peliculară timp de 6 ore. FERMENTARE • în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 16 - 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 • Reserva CN.
ALCOOL	13%
ZAHĂR REZIDUAL	3,5 g/l
ACIDITATE	5,6 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Galben-pai deschis, cu reflexii aurii, limpede și strălucitor.
MIROS	Proaspăt și parfumat, cu note florale de salcâm, arome fructate de mere verzi, mere galbene și caise coapte.
GUST	Sec, echilibrat și revigorant. Aciditatea vioaie îi dă prospețime, iar aromele de fructe galbene și mere Golden se regăsesc plăcut în postgustul lung și elegant.

ASOCIERI CULINARE

Preparate specifice bucătăriei mediteraneene - Bruschette al pomodoro; Risotto alla primavera; Tartar de Somon, Ceviche de dorada sau creveți, Midii în sos de vin alb și usturoi, dar și cu carne albă de pui, precum Pui alla piccata – piept de pui cu sos de lămâie, vin alb și capere. Deși Ana Fetească Regală nu este un vin pentru desert, putem să asociem acest vin cu Tartă cu fructe și cremă de vanilie, pentru un contrast revigorant sau cu Salată de fructe proaspete și mentă.