

Owner's Choice



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Sauvignon Blanc
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	500 de hectare
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2022
PROCES DE VINIFICAȚIE	<b>MACERARE</b> • peliculară timp de 6 ore. <b>FERMENTARE</b> • în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 16 - 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> • Reserva CN.
ALCOOL	12,5%
ZAHĂR REZIDUAL	1,77 g/l
ACIDITATE	6,5 g/l

#### NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin. Culoare: galben-pal.
MIROS	Floare de soc și iasomie, grefruit, frunză de agrișă.
GUST	Mere verzi, piersică, pepene galben, soc, lime, aciditate pronunțată.

#### ASOCIERI CULINARE

Risotto cu trufe, aperitive, terine de legume, carne de pește, salate, sushi, brânză Chèvre și Feta.