

Owner's Choice



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Pinot Gris
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	70 de hectare
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2021
PROCES DE VINIFICAȚIE	<b>MACERARE</b> • nu este cazul. <b>FERMENTARE</b> • în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 16 - 18°C. <b>MATURARE</b> • minim 5 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	13%
ZAHĂR REZIDUAL	1,38 g/l
ACIDITATE	5 g/l

#### NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin. Culoare: galben - auriu.
MIROS	Intens, floral și fructat, gutuie, iasomie, lemongrass.
GUST	Echilibrat, ușor mineral, piersică galbenă, ananas, fructe uscate.

#### ASOCIERI CULINARE

Crustacee, scoici, melci, preparate orientale, preparate din carne albă, curry, carne de pește, brânză Brie și Camembert, deserturi cu fructe.