Owner's Choice

JIDVEI®

CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Rhein Riesling
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	60 de hectare
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2023
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE • macerație clasică timp de 6 ore la 10˚C.
	FERMENTARE • procesul de fermentare a avut loc la temperatura de 12 - 18˚C în vase de inox cu temperatură controlată.
	MATURARE • s-a desfășurat pe o perioadă de 6 luni de la terminarea fermentației alcoolice pe drojdii fine în cisterne de inox la temperatura de 10 - 14˚C.
	ÎMBUTELIERE • îmbuteliere la rece, în sticle de culoare închisă, sub atmosferă controlată.
	TIP ÎNCHIDERE • Reserva CN.
ALCOOL	12.5%
ZAHĂR REZIDUAL	4 g/l
ACIDITATE	5 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Strălucitor. Culoare: galben-verzui.
MIROS	Arome plăcute de mere verzi, citrice - coajă de grepfruit, limetă - și suave nuanțe de flori albe de măr.
GUST	Arome de citrice și gust mineral, fructat.

ASOCIERI CULINARE

Pește slab și fructe de mare, ca de exemplu: șalău cu sos Meuniere, midii, caracatiță la grătar, paste în sos tomat. brânzeturi slabe, precum: Mozzarella, Mozzarella di Bufalla, Feta și chiar Halloumi, salată grecească cu un dressing din suc de lămâie și ulei de măsline.