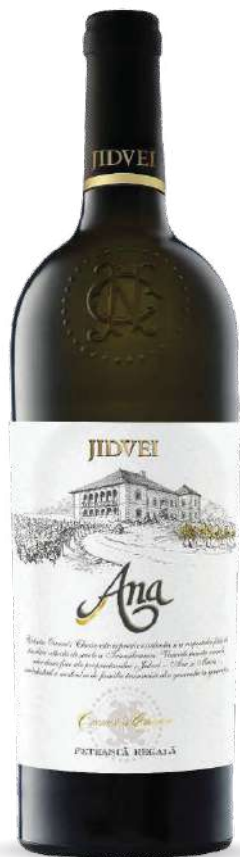


Owner's Choice



JIDVEI®



OLFACTIV

Buchetul olfactiv este proaspăt și parfumat, dominat de note florale de salcâm, completate de arome fructate de mere verzi, mere galbene și caise coapte. Împreună, acestea creează un profil aromatic delicat, echilibrat și atrăgător.

GUSTATIV

Pe palat, vinul este sec, echilibrat și revigorant, susținut de o aciditate vioaie care îi conferă energie și claritate. Aromele de fructe galbene și mere Golden se regăsesc armonios în gust, conducând către un postgust lung, proaspăt și elegant, ce subliniază caracterul său rafinat.

VIZUAL

Vinul se prezintă limpede și strălucitor, într-o nuanță delicată de galben-pai deschis, animată de reflexii aurii fine. Aspectul său luminos sugerează prospețimea și eleganța stilului.

CATEGORIE:	Vin alb liniștit
SOI DE STRUGURI:	Fetească Regală
TIP DE RECOLTARE:	Manuală
AN DE RECOLTĂ:	2025
TIP DE ÎNCHIDERE:	Reserva CN
ALCOOL:	12,5 %
ZAHĂR REZIDUAL:	3 g/l
ACIDITATE:	5,64 g/l
VALOARE ENERGETICĂ E/100ML:	292 KJ/ 70 Kcal

D.O.C. – C.M.D. Jidvei

Gama Owner's Choice reunește unele dintre cele mai apreciate și impunătoare vinuri produse de Jidvei, alese cu grijă pentru a face parte dintr-o colecție recomandată de proprietar. Fine, echilibrate și surprinzătoare, vinurile din gama Owner's Choice vorbesc în primul rând despre o deosebită grijă și despre respectul pentru arta vinului. Și, deloc întâmplător, vinurile din această gamă poartă chiar numele fiicelor proprietarului, Ana și Maria.

ASOCIERI CULINARE

Ana Fetească Regală este un companion ideal pentru preparate inspirate din bucătăria mediteraneană. Se potrivește excelent cu bruschette al pomodoro sau risotto alla primavera, unde prospețimea vinului completează aromele legumelor. Preparatele din pește crud sau fructe de mare, precum tartar de somon, ceviche de doradă sau creveți, dar și midiile în sos de vin alb și usturoi, sunt puse în valoare de aciditatea sa revigorantă. De asemenea, se armonizează foarte bine cu carne albă de pui, cum ar fi pui alla piccata, în sos de lămâie și capere. Pentru un contrast interesant, poate fi asociat și cu deserturi ușoare, precum tartă cu fructe și cremă de vanilie sau salată de fructe proaspete cu mentă.