



JIDVEI®



CATEGORIE:	Vin alb liniștit
SOI DE STRUGURI:	Chardonnay
TIP DE RECOLTARE:	Manuală
PALIER DE GUST:	Sec
AN DE RECOLTĂ:	2024
TIP DE ÎNCHIDERE:	Dop Bio New Select Green
ALCOOL:	13 %
ZAHĂR REZIDUAL:	6,5 g/l
ACIDITATE:	4,97 g/l
VALOARE ENERGETICĂ E/100ML:	309 KJ/ 74 Kcal
D.O.C. – C.M.D. Jidvei	

În ținutul de dincolo de păduri, istoria și tradiția se împletesc cu biodiversitatea unică a Podgoriei Jidvei pentru a crea SPIRITUL TRANSILVANIEI.

VIZUAL

Este un vin limpede, strălucitor de culoare galben-auriu.

OLFACTIV

Complexitatea buchetului dezvăluie arome intense de fructe galbene - caise coapte, piersici însiropate și mere în compot. Aceste note fructate sunt armonios complete de subtilități elegante datorate maturării în butoaie de stejar transilvănean, aducând accente fine de vanilie, alune prăjite și lemn dulce.

GUSTATIV

Spirit Chardonnay se remarcă prin eleganță și echilibru, având o prospețime deosebită datorită acidității specifice Podgoriei Jidvei. Încântă cu arome vibrante de mere verzi, citrice proaspete - lămâie și lime, alături de accente delicate de piersică și caisă. Notele subtile de lemn adaugă un plus de savoare, iar textura onctuoasă și rafinată conduce către un final intens, cu un postgust lung și savuros.

Temperatura recomandată de servire: 8-10°C.

ASOCIERI CULINARE

Acest vin se potrivește perfect cu preparate complexe și onctuoase din bucătăria românească și internațională. Poate fi savurat alături de pește sau fructe de mare la grătar, crap la cuptor, știucă umplută sau creveți în sos de unt și lămâie. De asemenea, completează armonios preparate pe bază de carne de pasăre, precum aspic de pui, pastramă de pui sau rață în sos de portocale.