



JIDVEI®



CATEGORIE:	Vin alb liniștit
SOI DE STRUGURI:	Fetească Regală
TIP DE RECOLTARE:	Manuală
PALIER DE GUST:	Sec
AN DE RECOLTĂ:	2024
TIP DE ÎNCHIDERE:	Dop Bio New Select Green
ALCOOL:	12,5 %
ZAHĂR REZIDUAL:	5 g/l
ACIDITATE:	5,43 g/l
VALOARE ENERGETICĂ E/100ML:	295 KJ/ 71 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

Se deschide cu nuanțe elegante și parfumate, fructate, completate de note fine de condiment. Regăsim deopotrivă în buchetul acestui vin, mere și pere tomatice, precum și note specifice maturării în butoaie de lemn de stejar transilvănean – cimbri, vanilie și scorțișoară.

GUSTATIV

Este amplu și rotund, având o frumoasă tipicitate de soi. Catifelarea se datorează prezenței lemnului de stejar transilvănean, iar prospețimea este oferită de aciditatea naturală ridicată, specifică Podgoriei Jidvei. Este un vin sec, încântă prin arome de mere galbene, pere pădurețe, piersici și note fin condimentate vanilate cu o tușă de lemn de cedru. Postgustul este lung, persistent și foarte plăcut.

Temperatura recomandată de servire: 8-10°C.

ASOCIERI CULINARE

Completează excelent preparatele din bucătăria românească pe bază de pui sau curcan, precum ciulama de pui cu ciuperci, piept de pui umplut, pui rotisat sau curcan la cuptor umplut cu orez și stafide. De asemenea, este un companion foarte potrivit pentru deserturi tradiționale mai puțin dulci - plăcintă cu brânză sau foietaj dulce cu stafide.