

TEZAU



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Muscat Ottonel, Fetească Regală
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată și manuală
ZONA CULTIVATĂ	Muscat Ottonel: 385 de hectare Fetească Regală: 771 de hectare
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2018
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE Peliculară de 8 ore pentru soiul Muscat Ottonel
	FERMENTARE În prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12°-16°C; fiecare soi este fermentat individual
	MATURARE Minim 5 luni în cisterne de inox, pe depozitul fin de drojzii
	ÎMBUTELIERE După 6 luni de la terminarea fermentației alcoolice
	TIP ÎNCHIDERE Nomacorc Select® Bio
ALCOOL	12.5%
ZAHĂR REZIDUAL	2.5 g/L
ACIDITATE	5.0 g/L

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, strălucitor, galben-auriu
MIROS	Floral cu note de flori de portocal, fructe coapte, fagure de miere, note ierboase
GUST	Pere, caise, miere, flori de tei, caprifoi, lime, agrașe

ASOCIERI CULINARE

Brânză Gorgonzola, sparanghel, sushi, calamar la grătar, tartă cu caise