

TEZAU




JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Sauvignon Blanc, Fetească Regală
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată și manuală
ZONA CULTIVATĂ	Sauvignon Blanc: 500 de hectare Fetească Regală: 771 de hectare
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2018
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE Peliculară de scurtă durată pentru soiul Sauvignon Blanc
	FERMENTARE În prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12°-16°C; fiecare soi este fermentat individual
	MATURARE Minim 4 luni în cisterne de inox, pe depozitul fin de drojdii
	ÎMBUTELIERE După 5 luni de la terminarea fermentației alcoolice
	TIP ÎNCHIDERE Nomacorc Select® Bio
ALCOOL	12.5%
ZAHĂR REZIDUAL	2.0 g/L
ACIDITATE	5.0 g/L

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, strălucitor, galben-pai
MIROS	Accente florale delicatese, flori albe, note ierboase
GUST	Aciditate plăcută cu note de soc, flori de salcâm, litchi, grepfrut, pere verzi

ASOCIERI CULINARE

Brânzeturi, aperitive, sushi, caracatiță la grătar, calcan și șalău