

# TEZAUR



## 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	2022
PROCES DE VINIFICAȚIE	<b>MACERARE</b> • peliculară timp de 8 ore pentru soiul Muscat Ottonel. <b>FERMENTARE</b> • în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12 - 16°C; • fiecare soi este fermentat individual. <b>MATURARE</b> • minim 5 luni în cisterne de inox, pe depozitul fin de drojdii. <b>ÎMBUTELIERE</b> • după 6 luni de la terminarea fermentației alcoolice. <b>TIP ÎNCHIDERE</b> • Nomacorc Select® Bio.
ALCOOL	12%
ZAHĂR REZIDUAL	3,7 g/l
ACIDITATE	5,7 g/l
<b>NOTĂ DE DEGUSTARE</b>	
ASPECT	Limpede, strălucitor. Culoare: 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.