

TEZAU



JIDVEI®



VIZUAL

Aspectul acestui vin impresionează prin limpiditatea sa cristalină și strălucirea vie, care trădează prospețime și eleganță. Nuanța delicată de galben-pai sugerează finețea și echilibrul, invitând la descoperirea unui profil aromatic rafinat încă de la prima privire.

OLFACTIV

Buchetul olfactiv se deschide cu accente florale delicate, dominate de flori albe, care conferă vinului o notă de finețe și prospețime. Acestea sunt completate armonios de subtile nuanțe ierboase, ce adaugă complexitate și o tentă revigorantă, conturând un profil aromatic elegant și echilibrat.

CATEGORIE:	Vin alb liniștit
SOI DE STRUGURI:	Sauvignon Blanc Fetească Regală
TIP DE RECOLTARE:	Mecanizată și manuală
AN DE RECOLTĂ:	2025
TIP DE ÎNCHIDERE:	Nomacorc Select® Bio
ALCOOL:	12,5 %
ZAHĂR REZIDUAL:	3 g/l
ACIDITATE:	5,49 g/l
VALOARE ENERGETICĂ E/100ML:	291 KJ/ 70 Kcal
D.O.C. – C.M.D. Jidvei	

La Jidvei, experiența se împletește cu dorința de a inova, punându-și puternic amprenta asupra calității vinurilor. Punct de referință în cupajele din soiuri nobile, gama Tezaur cuprinde vinuri seci și unele dintre primele cupaje realizate în țara noastră.

Tezaur este o expresie a rafinementului și măiestriei în vinificație, concepută pentru a oferi experiențe memorabile celor care apreciază vinurile autentice. Fiecare vin din gamă este rezultatul unei selecții atente de soiuri și al unei îmbinări armonioase de arome, cuprinzând esența terroir-ului transilvănean. Caracterizată prin eleganță și complexitate, gama Tezaur reflectă dedicarea noastră pentru crearea de vinuri care încântă simțurile și oferă momente deosebite de bucurie.

ASOCIERI CULINARE

Acest vin alb elegant își găsește parteneri culinari pe măsura fineții sale. Notele sale florale și fructate, completate de o aciditate echilibrată, îi recomandă alături de brânzeturi proaspete sau maturate, aperitive rafinate și preparate ușoare pe bază de pește și fructe de mare. Se potrivește excelent cu sushi, dar și cu preparate precum caracatița la grătar, calcanul sau șalăul, evidențind delicatetea acestora și completându-le aromele fără a le domina.

GUSTATIV

Impresionează printr-o aciditate plăcută și bine integrată, care îi susține prospețimea și vivacitatea. Aromele se desfășoară elegant, cu note fine de soc și flori de salcâm, completate de accente exotice de litchi și tonuri revigorante de grepfrut. Finalul este rotunjit de nuanțe suculente de pere verzi, oferind un gust echilibrat, proaspăt și persistent.