

TEZAUR



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	2022
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%
ZAHĂR REZIDUAL	2,8 g/l
ACIDITATE	6,4 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, strălucitor. Culoare: galben-pai.
MIROS	Accente florale delicate, flori albe, note ierboase.
GUST	Aciditate plăcută cu note de soc, flori de salcâm, litchi, greșfrut, pere verzi.

ASOCIERI CULINARE

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