



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Traminer Roz
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	170 de hectare
PALIER DE GUST	Dulce
AN DE RECOLTĂ	2018
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE • peliculară, prefermentativă, timp de 6-8 ore. FERMENTARE • în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12-18 °C. ÎMBUTELIERE • după minimum 9 luni de la terminarea fermentației alcoolice, în contact cu drojdia fină. MATURARE • minimum 9 luni în cisterne de inox. ÎMBUTELIERE • minimum 9 luni de la terminarea fermentației alcoolice. TIP ÎNCHIDERE • Dop Nomacorc Reserva, din polimeri regenerabili, pe bază de plante.
ALCOOL	11,5%
ZAHĂR REZIDUAL	61 g/l
ACIDITATE	5,63 g/l
NOTĂ DE DEGUSTARE	
ASPECT	Limpede, cristalin. Culoare: galben-auriu cu reflexii chihlimbarii.
MIROS	Arome suave de dulceață de trandafiri și miere, cu note de fructe exotice, în special pepene, și fructe răsoapte, precum caise și piersici, și note ușor condimentate de ghimbir.
GUST	Dulce, dar bine echilibrat de aciditatea fină, cu arome deosebit de expresive de fructe exotice - mango, pepene galben -, piersici și petale de trandafiri, toate într-o armonie perfectă.

ASOCIERI CULINARE

Se asociază excelent cu brânzeturi, în special cele cu mușcagauri nobile, Thai Food, mâncare chinezească, picantă, dar mai ales cu deserturile specifice bucătăriei orientale, precum Baklava și Kadayif.